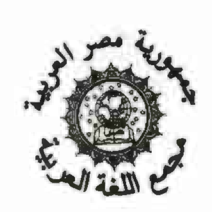
جمهورية مصر العربية
مجمع اللغة العربية
بالقاهرة



مصطلحات فى ألفاظ الحضارة

(الأطعمة والأشربة والملابس)

إعداد

لجنة ألفاظ الحضارة

الطبعة الأولى

١٤٣٨هـ / ٢٠١٧م

عنوان الكتاب: مصطلحات في ألفاظ الحضارة
(الأطعمة والأشربة والملابس)

إصدار: مجمع اللغة العربية – القاهرة

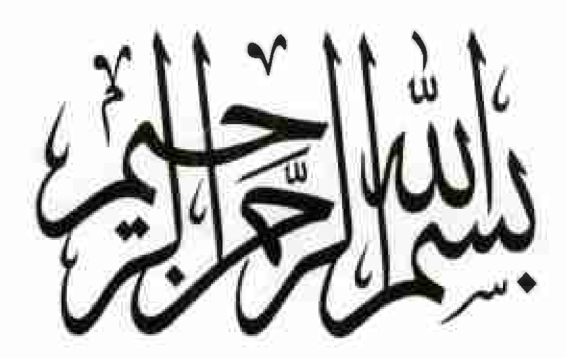
إعـداد: لجنة ألفاظ الحضارة

الطبعة الأولى: ١٤٣٨هـ / ٢٠١٧م

ترتيب وتدقيق وضبط: دكتور مصطفى يوسف

مراجعة وتقديم: دكتور محمد فتوح أحمد

الترتيب والتنسيق الإلكتروني: ابتسام إمام إبراهيم


بسم الله الرحمن الرحيم



تصدير

للأستاذ الدكتور حسن الشافعي

رئيس المجمع

بسم الله الرحمن الرحيم

بعد حمد الله – تعالى– والصلاة والسلام على رسله وأنبيائه. يسرني أن أقدم للقارئ العربي ثمرة من ثمار الجهد العلمي، والرصد الفكري لما يظهر في مجرى الحياة الإنسانية– على الصعيدين القومي والعالمي– من أطوار وأفكار، وحركات واتجاهات، ومؤسسات ومنشآت، وآلات وأدوات، وملابس وزينات، وأساليب للعيش وعادات، وتقنيات جديدة ومخترعات، وسائر جوانب الثقافة والحضارة الإنسانية وما تزخر به من مظاهر وتجليات.

تقوم بهذه المتابعة، وذلك الرصد، في جهد دائب وسعي حثيث، "لجنة ألفاظ الحضارة" في مجمع اللغة العربية بالقاهرة، التي سبق أن قدمت إليك أيها القارئ الكريم عدة أجزاء من نتاج عملها، وثمار جهودها، في هذا المجال الحيوي والحقل المعرفي، الذي هو من ألصق الأمور بالحياة الشخصية والاجتماعية لكل منا نحن العرب، في هذا العالم المتغير المتجدد.

ولا بد أن تعبر لغتنا العربية عن كل هذه الأمور، وهي – بحمد الله – قادرة بمرونتها التصريفية وطبيعتها الاشتقاقية، وإمكاناتها التركيبية أن تستوعب كل ذلك، وتعبر عن أدق شئونه وسائر مفاهيمه وأوضاعه ومصطلحاته في مختلف العصور.

وتلك غاية أساسية نيطت بالمجامع اللغوية العربية، منذ تأسيسها، وتنهض بجانب كبير منها هذه اللجنة الموقرة، بما توافر لها من العلماء والاختصاصين، من أعضاء وخبراء تمرسوا بها وتوفروا عليها، بقيادة مقرر قدير بعد راحل كبير - رحمه الله وأجزل مثوبته - ومعونة محرِّرَيْنِ بصيرَيْنِ بالتدوين والتحرير. وإني لأقدم إليهم عظيم شكري، وخالص تقديري؛ لإنجازهم هذا السفر النفيس، ويسرني أن أتقدم إلى كل منهم؛ وهم:

١- أ. فاروق شوشة (رحمه الله)	**مقررًا سابقًا**
٢- أ.د. محمد فتوح أحمد	**مقررًا**
٣- أ.د. تمام حسان (رحمه الله)	**عضوًا**
٤- أ.د. حسنين ربيع	**عضوًا**
٥- أ.د. صلاح فضل	**عضوًا**
٦- أ.د. محمد حماسة عبد اللطيف (رحمه الله)	**عضوًا**
٧- أ.د. محمود الربيعي	**عضوًا**
٨- أ.د. محمود فوزي المناوي (رحمه الله)	**عضوًا**
٩- أ.د. صلاح المليجي	**خبيرًا**
١٠- أ.د. ياسر منجي	**خبيرًا**
١١- أ. حازم الرفاعي	**خبيرًا**
١٢- أ. محسن أحمد عبد الرحمن	**محررًا**
١٣- د. مصطفى يوسف عبد الحي	**باحثًا**

أتقدم لكل منهم بالتهنئة لإصدارهم هذا الجزء من نتاج عملهم المتواصل، وجهودهم المثمرة، خدمة للغتنا وثقافتنا وحياتنا جميعًا.

والله ولي التوفيق،،

حسن الشافعي

رئيس المجمع

تقديم

للأستاذ الدكتور محمد فتوح أحمد

عضو المجمع

ومقرر لجنة ألفاظ الحضارة الحالى

بين يدىْ هذا المعجم

تتشرف لجنة ألفاظ الحضارة في مجمع اللغة العربية بأن تتقدم إلى جمهرة الناطقين بالعربية بهذا المعجم الجديد من مفردات الحضارة، وهو معجم يمتد على مساحة عريضة في حياتنا المعاصرة، وهى المساحة الخاصة بالأطعمة والأشربة والملابس، ويجمع بين أمشاج هذه العناصر خيط دقيق، ولكنه وثيق؛ لأنه يسلك في نظامه جملة من حاجات الإنسان فى حياتنا الحاضرة، وهل ثمة من ضرورات الحياة ما يفوق في أهميته ما يتناوله الإنسان من طعام أو شراب، وما يرتديه من كساء أو ثياب؟؟!

من هنا كان حرص مجمع اللغة العربية، ممثَّلًا في لجنة ألفاظ الحضارة، على أن يُمدّ المكتبة العربية بحصيلة جهوده في هذه المنطقة الحيوية ضمن مجموعات ما ينهض به من مصطلحات علمية وثقافية وحضارية، وربما كان إنجازه في هذا السياق نموذجًا فريدًا لعمله المصطلحي؛ لأنه يشي بمحاولته الدءوب لتطويع اللغة العربية لمواجهة مستحدثات الحضارة المعاصرة، وطريقة معالجة المجمع لها.

وقد آثرنا أن نوزع هذا المعجم توزيعًا موضوعيًّا، فجاء قسمه الأول متضمنًا ما يتعلق بالمأكل والمشرب؛ فهما بضرورات الحياة ألصق، على حين انصرف قسمه الثاني إلى الملابس بجميع مفرداتها وأشكالها ووظائفها، مع قرن المصطلح العربى بنظيره الأجنبي ما أمكن ذلك.

وقد نشأت لجنة ألفاظ الحضارة منذ وجودها فى مجمع الخالدين بتوجيه كريم من أستاذ الجيل أحمد لطفي السيد؛ بغية مواكبة التقدم السريع

في إيقاع النهضة المعاصرة، وتعددت الاجتهادات في ملاحقة هذا الإيقاع، بين تعريب وإحياء للمتروك وتفصيح للدارج، وذلك جميعه بهدف اقتناص ما نجم وما ينجم من جديد الألفاظ أو التعويض عن مصطلحات أجنبية طارئة.

إن أكثر تعريفات الحضارة دقة وبساطة فى الوقت ذاته، هو أنها تعين على تسخير منجزات العلم الحديث لتلبية ضرورات الإنسان وتحقيق مزيد من الرفاهية له وللآخرين.

ولأن الإنسان إنما يفكر باللغة نرى أن هذه الغاية صعبة التحقيق دون أن تتوافر وسائل التعبير عن هذه الضرورات، وهو الأمر الذى يجعل لهذا المعجم الذى نقدمه للقارئ العربي قيمة لا يكافئها إلا الجهد الذى بُذل في إعداده ومراجعته وطباعته.

من ثم نجد لزامًا علينا أن ننوه بأن هذا العمل إنما هو ثمرة جهد مخلص قدمه أعضاء هذه اللجنة وخبراؤها ومحرراها في الجمع والإعداد والتحرير، وشاركهم فيه أعضاء مجلس المجمع بالمناقشة والتمحيص والإقرار، فإليهم جميعًا يعود الفضل في هذا الإنجاز المجمعي المتميز، وإلى الراحلين منهم – ولا سيّما مقرر اللجنة السابق المرحوم **فاروق شوشة** – تحية إكبار وتقدير، ولما بذلوه من جهد في هذا المقام كل إعزاز وعرفان، ولمن هم في رحاب بارئهم جزيل المغفرة والرضوان.

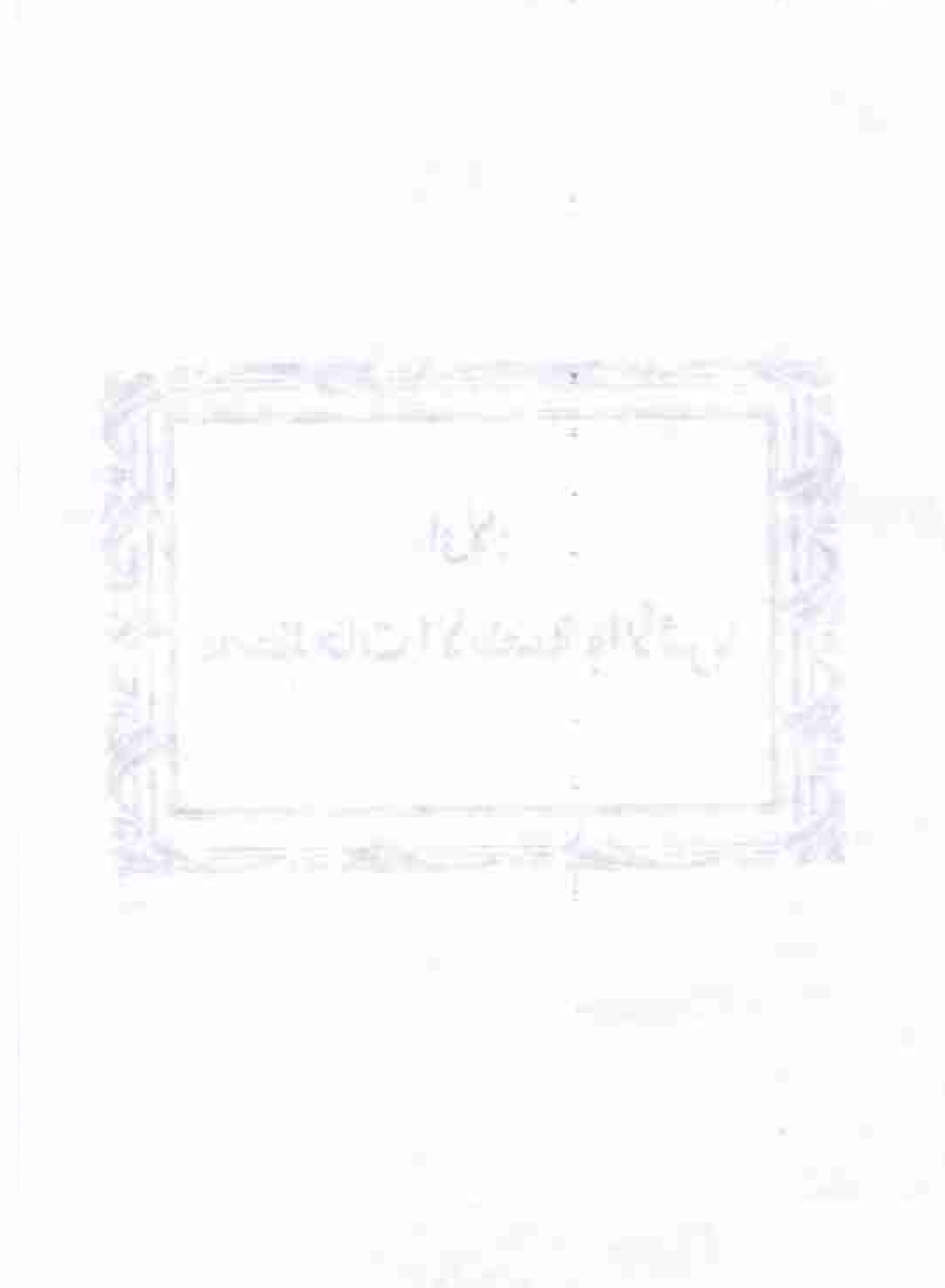
في سبيل العربية الجميلة كان هذا العمل، وإلى حضارتنا المعاصرة نتقدم به، والفضل – بعد الله – يعود إلى هذه المؤسسة العريقة "مجمع الخالدين"، وعلى الله قصد السبيل،

مقرر لجنة ألفاظ الحضارة

أ.د. محمد فتوح أحمد



أولًا:
مصطلحات الأطعمة والأشربة



الإجّاصُ

Pear

ثمرُ شجرةٍ من الفصيلة الوردية، حلو لذيذ الطعم، ويُطلق في بعض البلاد العربية على الكُمَّثْرَى. وكان يُطلق في مصر – قديمًا – على البرقوق وشجره.

أَحْرَش

لونٌ من الطعام عُرِف في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحدين. وكان يُصنَعُ بِدَقّ اللحم المُنَقَّى من الأغشية وغيرها، ثم يُفَرَكُ بالزيت والفلفل والقرفة وحبوب الكزبرة اليابسة، ثم يُشَكَّل على هيئة الأرغفة، ويُقلى كل رغيفٍ منها بزيتٍ حتى ينضج من وجهَيْهِ، ثم يُصنَع له مرقٌ من خلٍّ وزيتٍ وثُوم. وهذا اللون من الطعام قريب الشبه – إلى حدٍّ ما – بما يُعرَف في مصر حاليًّا باسم "الحواوشي"، باستثناء أن الأخير يُحشى في أرغفةٍ من الخبز، تُنضَج داخل الأفران.

انظر: (الحواوشي).

الأخِيخة

طعامٌ رقيقٌ يُعمل من دقيقٍ يُصَبُّ عليه ماء وقليل من زيت أو سمن فيُشرب.

إدام

ما يُؤْتَدَمُ به مع الخُبز. وفي الخبر: "نِعْمَ الإدامُ الخَلُّ"، والجمع آدِمةٌ. والأُدْمُ بالضَّمِّ: ما يُؤْكَلُ بالخُبزِ أيَّ شيءٍ كان، وجمع الأُدْم آدامٌ. وأدَمَ الخُبْزَ يأدِمُهُ أَدْمًا: خَلَطَه بالأُدْم. قال الشاعر:

إذا ما الخُبزُ تأدِمُهُ بلَحمٍ
فذاك أمانةَ الله الثريد

انظر: (صِبْغٌ).

الأُرز

Rice

من الأغذية الرئيسية في كثير من أنحاء العالم، وهو مأخوذ من نبات حوليّ من الفصيلة النجيليّة لا يستغني عن الماء، يحمل سنابل ذواتِ غُلْفٍ صُفْرٍ تُقَشَّرُ عن حَبٍّ أبيض صغير يُطبخ ويُؤْكَل.

الأرز باللبن

طعامٌ مشهورٌ، يُصنَعُ بسَلق الأرز حتى ينضج، ويُضاف إليه اللبن وبعده يُضاف إليه السكر أو العسل، وأحيانًا العجوة أو الزبيب مع ماء الورد، ويُقَلَّب حتى يتماسك.

انظر: (الأرز المُعَسَّل)، و(الأرز المعمَّر)، و (بَحْثَة).

الأرز المُعَسَّل

نوعٌ من الطعام الحُلو، اشتهر ببلاد المغرب العربي، خلال الفترة ما بين القرنين الرابع عشر والسادس عشر للميلاد. وكان يُصنَع بغَمر الأرز بالماء ليلةً، ثم يُغسَل، ويُطبَخ في قِدرٍ بماء أو بحليب، ثم يُضاف إليه مقدارٌ كبيرٌ من العسل المُصَفّى، ويُطبَخ على نارٍ هادئة، ويُسقى طوال طبخه بالحليب حتى ينعقد ويصير معجونًا، فيُصَبُّ في قصاعٍ، وتُصنَع في وسطه حفرة، تُملأ بزبدٍ طريٍّ مُذاب، ويُذَرُّ عليه سُكَّر ومسحوق قرفة. وشبيه بهذا الطعام ما يُعرَف حاليًا باسم الأرز باللبن.

انظر: (الأرز باللبن)، و(الأرز المعمَّر)، و(بَحْثَة).

الأرز المعَمَّر

أكلة مصرية وهو نوعان: الحلو والمالح.

١- يُصنع الحلو بوضع الأرز الأبيض بعد غسله في صينية أو طاجن من الفخار، ويُوضع عليه ملعقة كبيرة من السمن الطبيعي ونصف كوب قشطة، وكيلو لبن، ويُقلَّب جيدًا، وتُوضع الصينية أو طاجن الفخار على نار عالية، وبعد أن يُتشرب اللبن نضع قشدة على وجه الصينية أو الطاجن ثم تُرفع في رَفِّ الفرن حتى يَحْمَرّ الوجه.

٢- يُصنع المالح بالطريقة السابقة، ولكن يُستخدم الملح بدلًا من السكر. وقد يُضاف للنوع المالح بعض قطع الدجاج.

انظر: (الأرز باللبن)، و (الأرز المُعَسَّل)، و (بَحْثَة).

أرْمش

حلوى شهيرةٌ ببعض نواحي العراق، تُطبخ من السُّكَّر وتُجمَّد، ولها صوت عند الأكل. ولعلها جاءت من قَرْش الشيء: صَوْتُه.

الإسباناخ

Spinach

من الخضراوات الشتوية، من الفصيلة السَّرْمقية يُطبخ ويُؤكل، وهو غنيّ بالحديد وكثير من الفيتامينات. ويسميه العامة السبانخ.

إسْفِرْيا

لونٌ من الطعام عُرِف في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحِّدين. وكان يُصنَعُ من لحمٍ أحمر مدقوق، يُضافُ إليه محلولُ ماءٍ كثيرٌ به خميرٌ وبيض، وشيء من الفلفل والزعفران

والكمون والكزبرة اليابسة. ثم تُرفَع مقلاةٌ على النار بزيت زيتون، فإذا غلى الزيت، أُخِذ من المزيج قَدْر مِغْرَفة، وصُبَّ في المِقْلاة برفقٍ حتى تنعقد منه أرغفةٌ رقاق.
ومن الإسفريا لونٌ كان يُعرَف في المغرب باسم "الإسفريا الساذجة"، يُصنَع بالطريقة السابقة نفسها، غير أن مكوناته تخلو من اللحم تمامًا. وطريقةُ صُنع الإسفريا الساذجة تشبه – مع اختلاف المكونات – طريقة صُنع ما يُعرَف حاليًّا باسم "الكريبّ"، غير أن الأخير يتكوّن من مزيج الدقيق والماء أساسًا.
انظر: (كريبّ).

الإسفَنْط

الإسْفِنْطُ والإسْفَنْطُ: المُطيَّبُ من عصير العنب، وقيل: هو من أسماء الخمر، وقيل: الإسْفنْط أَعلى الخمر، قال الأصمعي: هو اسم يوناني؛ قال الأَعشى (٧هـ = ٦٢٨م):

وكأَنَّ الخَمرَ العَتيقَ من الإسْـ (م) ـفِنْطِ مَمْزُوجَةً بماءٍ زُلالِ

الإعذار

طعام الختان، وقد يقال له "العِذار"، و"العَذيرة"، و"العَذير"، غير أن "الإعذار" هو الأشهر.
انظر: (الخُرْس)، و(عقيقة).

الأَقِطُ/ الإِقْطُ/ الأُقْطُ

لبن محمَّض متجمِّد من اللبن المَخِيض، يُطبَخ ثم يُترك حتى يَمْصُل، والقِطعةُ منه أَقِطَةٌ. وقيل: هو من أَلبان الإبل خاصّة. قال الشاعر:

رُوَيْدَكَ حتى يَنْبُتَ البقْلُ والغَضا
فيَكْثُر إقْطٌ عندهم وحَلِيبُ

وأتَقَطْتُ: اتخذْتُ الأَقِطَ. وأَقَطَ الطعامَ يأقِطه أَقْطًا: عَمِلَه بالأقط، فهو مأْقُوطٌ؛ وأنشد الأصمعي:

ويأْكلُ الحَيَّةَ والحَيُّوتا
ويَدْمُقُ الأَقْفالَ والتّابُوتا
ويَخْنُقُ العَجوزَ أَو تَمُوتا
أَو تُخْرِجَ المأْقُوطَ والمَلْتوتا

ويقال: أَتيت بني فلان فخبزوا وحاسُوا وأَقَطوا أَي أَطْعَموني ذلك.

وآقَطَ القومُ: كثر أَقِطُهم.

انظر: (حَيْس).

أُمّ عَلِيّ

من أشهر أنواع الحلوى بمصر. تُصنَعُ بخَبز الرقاق مع اللبن المُحَلّى، ويُضاف للجميع مفروم النُّقلِ والزبيب. وكانت أشهر حلوى في العصر المملوكي، وقيل في ابتداء صُنعِها إن "أم علي"، أرملة "عز الدين أيبك"، أمَرَت الطهاة بخلط رقائق الخبز مع اللبن والعسل، وقامت بتوزيعه على الناس، ابتهاجًا بأخذ الثأر لزوجها، بعد مقتلِ ضَرَّتِها "شجر الدر"، فكان ذلك سببًا في إطلاق اسمها على هذا النوع من الحلوى، التي صارت من أحبِّ الأطباق إلى المصريين.

انظر: (خَبيصة)، و (الصابونيّة).

الأُنْشوجة

Anchovies

جنس من صغار السمك من فصيلة الصابوغيات، يُحفظ ويُباع مُعلبًا، ويكون شديد الملوحة لاذع الطعم.

الباذَق

ما طُبخ من عصير العنب أدنى طبخٍ فصار مُسْكِرًا.

بان كيك

Pan cake

حلوى شائعة في أمريكا، تُحضَّر من الطحين والسكر والبيض والحليب والزبدة والفانيليا والملح. وعند تقديمها قد يُضاف إليها الشوكولاتة أو الفواكه أو المُرَبَّى.

البِتْع

البِتْعُ والبِتَعُ: نَبيذ يُتَّخَذ من عسَل كأَنه الخَمر قوةً، وهو خمر أهل اليمن. وبَتَعَها: خَمَّرَها، والبَتَّاع: الخَمَّار، وفي حديث النبي ﷺ: أَنَّه سُئل عن البِتْع فقال: كلُّ مُسْكرٍ حرام؛ قال: هو نبيذُ العَسل. وذُكِرَ أَن ابن عمر قد فسر الأَنبذة فقال: البِتْعُ نبيذ العَسَل، والجِعَةُ نبيذ الشعيرِ، والمزر من الذرة، والسَّكَرُ من التمر، والخَمْرُ من العنب، وأَما السُّكُرْكَة، بتسكين الراء، فخمر الحَبَش.

انظر: (الجِعَة)، و (السَّكَر)، و (السُّكُرْكة)، و (المِزْرُ).

بُرْبورة

طعام من الذرة المجروشة تُطبخ مع اللبن الرائب. وهي من الألفاظ غير المتداولة الآن، وأصلها البُربور من البُرّ المجروش، والجمع برابيرُ.

البُرقوق

Plum

ثمر مختلف الألوان لشجرٍ من الفصيلة الوردية، ينمو في المناطق المعتدلة، أزهاره بيض وردية ويؤكل رطبًا ومجففًا.

البُرديّ

نوع من جيّد التمر.

بَحْثَة

طعامٌ مشهورٌ بالعراق، يُصنَع من أرزٍ مطبوخٍ بالحليب: فارسية معربة، وقيل إن أصلها من اللفظة السنديّة (بهْطة).
انظر: (الأرز باللبن)، و (الأرز المُعَسَّل)، (الأرز المعمَّر).

البَرَّانِيَّة

نوعٌ من الطعام اشتُهر ببلاد المغرب العربي، خلال الفترة ما بين القرنين الرابع عشر والسادس عشر الميلاديين. وطريقة صُنعه أن يُقَطَّع اللحم، ويُجعَلُ في قِدرٍ، ثم يُدَقّ، وتُوضع معه مغرفةٌ من خَلّ، وأخرى من زيت، وورق سذّاب، ويُغمَر بالماء ويُطبَخ، فإذا قرب من النضج أُضيف إليه بندقٌ مقشور، وأُكمِل نضجه. ثم يُؤخذ باذنجانٌ مسلوق، ويُخرَج جوفه، ويُحشى بخليط اللحم المذكور، مع بيضة، ويُغَبَّر بالدقيق، ويُقلى حتى يحمرّ، ثم يُلقى في القِدْر ليختلط بدسم اللحم النضيج. وتشبه البَرَّانيّة في طريقة صنعها – إلى حدٍّ كبير – ما يُعرَف في مصر حاليًّا باسم المسَقَّعة، مع فارق أن الأخيرة لا يُشترَط لصنعها وجود اللحم.
انظر: (المُسَقَّعة).

بردقوش (مردكوش)

Majoram .Origanum vulgara

نبات عشبيّ مُعَمَّر برّيّ، تزيينيّ وطبيّ، يُزرع في المناطق المعتدلة، ويُجمع عدَّة مرات في العام. وهو ينتشر برّيًّا في

المناطق الجبلية، ويمكن أن يُزرَع مباشرة في الأرض الدائمة أو المشتل. ويُستعمل مغلي البردقوش شرابًا ساخنًا، وتُنسَبُ إليه فوائدُ طبيةٌ شتّى.

انظر: (مَرْدشوش).

البُرْغُل

Bulgur

مكوِّن يدخل في صنع أصناف عدة من الطعام، وبخاصة في مناطق الشام، ويتكون من قمح يُجرش بعد سلقه حتى يقارب النضج ثم يُجَفَّف، ويُنخل لإزالة القشر عنه، ويصبح هشًّا طريًّا. وهو نوعان خشنٌ وناعم. ويُحضَّر لاستعماله طبقًا جانبيًّا مع اليخنات بديلًا عن الأرز، كما يُضاف إلى التبولة ويُعد مكونًا رئيسيًّا حين يُستخدم مع اللحم في كل أنواع الكبة.

وهو خالٍ من الدهون غنيّ بالفيتامينات والمعادن مثل المغنسيوم والكالسيوم، فضلا عن احتوائه على الألياف الضرورية للوقاية من بعض الأمراض المُزْمِنة.

انظر: (الدِّبْس)، و (بَسيسة).

البَرْنيّ

نوع جيد من التمر مُدوَّرٌ أحمرُ مُشْرَبٌ بصُفْرَة، ويقال: نخل بَرْنيّ ونخلة بَرْنيّة.

البَرِيك

الرُّطب يُؤكل بالزُّبْد، والبريكة: الخبيص، والبُريك: فطائر صغيرة محشوة بالعجوة أو الجبنة.

البساسة

طعام لتسمين البط، وتُصنع من رجيع الدقيق والسمك الصغير

ودشيش الأرز. وهي تُعوِّض البط عن طعامه السمكيّ حين يكون عائمًا في الترع والجداول والأنهار.

البسبوسة

حلوى مشهورة في عدد من البلاد العربية تشتهر بصنعها بلاد الشام وانتقلت عنها إلى مصر. وتتكون من دقيق القمح والسَّمن والسكَّر. وتصنعها محالُّ الحلوى على طريقتين: محشوةً بالجوز أو اللوز أو الفستق، أو خالية منها.

بَسْتَرَة

Pasteurization

طريقةٌ لحفظ الأطعمة بالقضاء على معظم البكتريا الضارة للإنسان، الموجودة في المواد الغذائية، وعلى نسبة عالية من البكتريا المفيدة، وعلى الإنزيمات المسبِّبة لتَحَلُّل المادة الغذائية وفسادها، وهي تؤدي إلى إطالة مدة حفظ المادة الغذائية وصلاحيتها للاستخدام. وتقوم البستَرَةُ على تسخين المادة الغذائية إلى درجةٍ الغليان تكفي للقضاء على جميع أنواع البكتريا الضارة والإنزيمات المُفسِدة لتلك المادة.

عُرِف حفظ المواد الغذائية باستخدام الحرارة منذ عام ١٧٦٥م، حين قام القس العالم الإيطالي سبالانزاني" Spallanzani (١٧٢٩ - ١٧٩٩م) بتسخين مَرَق اللحم في دوارق مقفلة بدرجة حرارة الغليان مدة ساعة لحفظه بضعة أيام. ويعود الفضل في منع تخمرات الأشربَة إلى العالم الفرنسي "باستور" Pasteur

(١٨٢٢ – ١٨٩٥م)؛ وذلك حين عمَد عام ١٨٦٥م إلى تسخين النبيذ في درجة حرارة بين ٥٠ و٦٠° م بضع دقائق، وقد أثبت أن تسخين الحليب يؤدي إلى قتل كثير من البكتريا التي توجد فيه وتمنع زيادة حموضته. ولجهوده في هذا الباب من المباحث، نُسِبَت عملية البسترة إليه واشتُقَّ اسمُها من اسمِه.

وكان أول استعمال تجاري للبسترة في ألمانيا عام ١٨٨٠م، ثم انتشرت بسترة الحليب في هولندا، والدنمارك، والسويد عامَ ١٨٨٥م. واهتم العلماء منذ ذلك التاريخ بدراسة أفضل درجات الحرارة، والمُدد اللازمة لتعريض الحليب ومشتقاته والمواد الغذائية الأخرى لها؛ للقضاء على البكتريا الضارة فيها، من دون أن يؤثر ذلك في خواصها الطبيعية والكيماوية أو قيمتها الغذائية.

انظر: (حفظ الأغذية).

البُسْر

ثمر النخل قبل أن يُرطِب.

البَسْطِرْمَة

Pastrami

تُؤْخَذ من لحم فَخِذ يُعالج بالثوم والتوابل، ثم يُضغَط ويُقدَّد، ويُنْضَج بحفظه هكذا بعض الوقت، ثم يُستعمل في صورة شرائح. ويُستخدم الثوم مع الحلبة في صنع كساء له حتى يكون صالحًا للاستعمال على مدى أسابيع متصلة. اشتُهر بصنعها الأرمن، وشاع تناولها في عصر الدولة العثمانية، وما يزال لها طلابها حتى اليوم.

بَسْكُوت / بَسْكَوِيت

Biscuit

أُطلق أولًا على نوع من الخبز الجاف اليابس الذي يُحتفظ به زمنًا طويلًا، وبخاصة لدى الجنود العثمانيين والبَحَّارة، ثم أصبح يُطلق على فُرنية هَشَّة مصنوعة من الطحين والبيض والسكر أو من الطحين والحليب والسكر، وتعددت أنواعه بعد أن أصبح من أشهى ما يقبل عليه الأطفال. وكلمة (بسكوت) مأخوذة عن الفرنسية. أما (بسكويت) فأصلها إيطالي.

البَسَنْدود

لونٌ من الحلواء يُصنَع بخلط الدقيق بالماء والسمن، حتى يصير العجين ليِّنًا، ويُشَكَّل على هيئة أقراص صغيرة تُحْشَى بالتمر. واشتُهر بمصر في العصر المملوكي. وفي وصفِهِ قال الشاعر:

أقرصةٌ هشةٌ مدوَّرةٌ
كأنها في النقاءِ كافورُ

أحلى من الوصف نالهُ كَلَفٌ
معذبٌ بالصدودِ مهجورُ

كأنها في الصحاف مطبقةً
دراهمٌ وسطها دنانيرُ

وقد أورَد "المقريزي" ذِكرَه، في كتابه "المواعظ والاعتبار بذِكر الخطط والآثار"، في معرِض حديثه عن "سوق الحلاويين" بالقاهرة.

بَسِيسة

طعامٌ طيبٌ – قد يكون محلًّى- معروفٌ في كثيرٍ من الدول العربية، وبخاصةٍ في العراق ومصر. ويُصنَع من جريش

البُرغُل مع الدِّبْس، وهو نوع من العسل الأسود، ومنه نوع يُصنع في صعيد مصر من هشيم الخبز والجُبْن.

انظر: (البُرْغُل)، و(دِبْس).

البسيمة

ضَرْبٌ من الحلوى يُتَّخَذُ من مبشور جوز الهند والسكر وقليل من الدقيق والسمن.

البشملة

Eriobotrya

ثمرة شجر من الفصيلة الوردية، يُزرع في مصر، وفي سواحل البحر المتوسط، وحجمها وشكلها يشبهان ثمرة البلح الكبيرة وهي من الفاكهة التي يُقبل عليها الخاصة.

البِصارة

طعامٌ اشتُهر بمصر منذ العصر الأيوبي، وكان من الأكلات المفضَّلة في هذا العصر، وعُرِف آنذاك باسم (البيسار)، ومنه جاء اسم البِصارة المُستَعمَل حاليًّا. وهو يُصنَع بسلق الفول المجروش حتى ينضج، ثم يُهرَس حتى يغلُظ قوامه، ويُطْهَى بالسمن، وتُصنَع له تقلية من البصل والزيت الحار، ويُؤكل مع خبز الشعير والبصل الأخضر.

بطارخ

Roe

بيض سمك استُعمل - أول الأمر - في صيد الأسماك وبخاصة السردين. ويُحَضَّر من بيض السمك المملَّح والمجفَّف في الشمس أو المدخَّن. وأشهره ما

يُصنع في إيران، وبلاد الاتحاد السوفيتي سابقًا (روسيا الاتحادية حاليًّا)، وبعض بلاد الشمال. ومنه ما يُؤخذ من بيض السمك المشوي، وبخاصة سمك البوري في مصر، وهو أرخص أنواعه، وأكثرها شعبية. ثم تحول إلى طعامٍ غالي الثمن يُطلق عليه الكافيار يقبل عليه المُوسِرون.

البُطْم

Terebinth

ثمرة شهية يُطلق عليها الحبة الخضراء، وشجرتها من الفصيلة الفستقية، من أربعة أمتار إلى ثمانية، تنبت في الأراضي الجبلية. والثمرة حسكة مفلطحة خضراء، تتقشر عن غلاف خشبي يحوي ثمرة واحدة، يقبل عليها الناس في بلاد الشام.

البُغاشة

حلوى سائغة تُتخذ من دقيق وسمن وغيرهما وتُحشى بالقِشْدَة أو الجُبْن.

بلح الشام

نوع من الحلوى في شكل أصابع، يكثر في شهر رمضان، ويُقَدَّم ضمن تشكيلة من الحلويات فيقال: "طبق مشكّل من الكُنافة والقطايف وبلح الشام".

بُقْسُماط

نوع من الخبز، يُخْبَز ويجَفَّف. ويُسَمَّى في المغرب (بُشْماط) وهو خبز الجند العثمانيين.

بُقْسُماط/ بُقْسُمات

نوع من الكعك، يُخْبَز ويُجَفَّف، ويكون أيضًا على هيئة خبز ويُحَمَّص أحيانًا.

بَقْلاوة

نوع من الحلوى تُصْنَع من رقائق العجين والسمن، وتُحَلَّى بالسكر وغيره.

انظر: (ضفائر)، و (المُشَبَّك).

البَلِيلة

طعامٌ حُلو، يُصنَع بمزج القمح المسلوق مع اللبن والسكر، وهو مشهورٌ بمصر، وشائع في كثير من البلدان العربية، وعُرِفَ بها منذ العصر العثماني. غير أن بليلة العصر العثماني كانت تُصنَع بطريقةٍ مختلفة؛ إذ كانت تتكون من القمح المسلوق، المضاف إليه الحمص، وتُصنَع لها تقلية من البصل وزيت الشيرج، وكانت تُؤكَل مع خبز الذُّرَة.

بِنْت الصَّحْن

أكلة يمنية تشبه البيتزا في احتوائها على طبقة من العجينة بشكل دائري مضافًا إليها السَّمن وحبة البركة، وتُطْبَخ في الفرن حتى تحمرَّ ويُضاف إليها العسل.

بَنْزَهِير

يُطلق في مصر على الليمون الحامض، وهي كلمة فارسية الأصل معناها: القاتل للسمّ.

بُنّ

Coffee/ Café

شجرة برية دائمة الخضرة من فصيلة الفوِّيَّات Rubiaceae، تُزرَع أنواع جِنسِها(كوفيا Coffea) لإنتاج حَبّ البُنّ، الذي يُحَمَّص ويُطحَن ويُغلَى في الماء على نار هادئة لتحضير شراب القهوة.

يُعَدُّ جنوب غربي إثيوبيا الموطنَ الأصلي للبُنّ، ويحتمل أن يكون هذا الموطن مقاطعة "كافّا" Kaffa حيث تنمو هذه الشجرة بريًّا ضمن الغابات، كما يُزرَع في إثيوبيا في المناطق الملائمة لنوعه البري الذي هو البُنّ العربي Coffea arabica.

وقد انفرد العرب في اليمن سنين عدة بإنتاج البُنّ والاتِّجار به، ولم تنتشر زراعته في المناطق الأخرى من العالم إلا في أوائل القرن السابع عشر حينما ازداد الطلب عليه، ولم يعد اليمن قادرًا على تلبية الطلب العالمي المتزايد لحبوب البُنّ، وعلى تخطي صعوبات نقله إلى البلاد الأوربية والاتجار به. وتحتل القارة الإفريقية في الوقت الحاضر المرتبة الثانية في إنتاج حبوب البن بعد أمريكا اللاتينية، ويُزرَع الجزء الأكبر من "بن" العالم في البرازيل، وتليها كولومبيا.

بيتي فور

Petits Fours

يُحَضَّر بوضع الزبدة والسكر الناعم في وعاءٍ للخلط، ويُخْلَط جيدًا، ثم يُضاف البيض، ويستمر الخلط حتى يصبح الخليط مثل الكريمة، ثم تضاف الفانيليا، ثم الدقيق، ويُحرك في اتجاه واحد، ثم تُشَكَّل العجينة إلى كرات صغيرة في راحة اليد، ويُضغط عليها لعمل قرص، ثم تُوضع الأقراص داخل فرن التسوية وتُزَيَّن بالشيكولاتة.

بوظة

حلوى مجمَّدة من سكر، وحليب، أو من مواد أخرى مثل

الفُسْتُق، والشَّمّام، والليمون، وغيرها، وتُعد من المثلَّجات اللذيذة الطعم. وتُطلق على ما يُسَمَّى بالآيس كريم في بعض البلدان العربية.

انظر: (المُهلَّبِيَّة).

بِيرة (جعة)

مشروب ضعيف الكحول، يُصنع من نقيع الشعير المُخَمَّر، ويُعَطَّر بأزهار حشيشة الدينار. وخمير البيرة: رغوة تظهر على سطح البيرة المتخمِّرة.

تارفِست

طعامٌ حُلوٌ، اشتُهر أهل "فاس" بصُنعِه خلال العصور الوسطى. وطريقة صُنعِه أن يُعجَن دقيق السميد، وتُصنَع منه أرغفةٌ رِقاق، تُخبَز في فُرنٍ، ثم تُفَتُّ تفتيتًا دقيقًا، ثم يُؤْخَذُ من العسل المُصَفَّى مِقدارٌ، يُضاف إلى مثله من الماء ليُحَلَّ به، ويُضاف إليه شيءٌ من زعفران، ثم يُطرَح المزيج على الفتيت السابق ذِكرُه، ويُحَرَّك إلى أن يصير معجونًا، فإذا اشتدّ قوامه أُفرِغ في جِفانٍ، ونُثِرَ عليه لوزٌ مقسومٌ كثيرٌ، وخُلِطَ به، ثم صُنِعَت في وسطه حفرةٌ، تُملأ بسمنٍ أو زبدٍ طريّ، ويُذَرّ عليه سُكّرٌ وقرفة وقرنفل.

التبّولة

سلطة شعبية متوسطية، تُعدّ من أنواع المزة، وهي مشهورة في سوريا، ولبنان، وانتقلت إلى مصر، وإلى سائر بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط، وهي معروفة أيضًا في البرازيل والدومينيكان، ويُطلق عليها اسم tipili نظرًا لوجود مهاجرين من أصول سورية ولبنانية.

وتتكون التبّولة من البقدونس والطماطم المقشّرة والبُرْغُل والنعناع الأخضر، ويُضاف إليها زيت الزيتون والليمون والفلفل الأخضر والملح، فتكون فاتحة للشهية.

توابل/ أفاويه

spices

مفردها تابَل، وهو الأريج والعبير والنكهة. والتوابل أجزاء نباتية مجفَّفة، مثل: الجذامير، والبصلات، واللحاء، والبراعم الزهرية، والمياسم، والثمار، والبذور، والأوراق. وتحتوي على مكونات عطرية، بعضها حاد وبعضها هادئ، وتضيف نكهة أو رائحة أو حِدّة للطعم، المر الذي يفتح الشهية ويقوّي المذاق، وبسبب التوابل قامت نزاعات وحروب في القرنين الثالث عشر والخامس عشر الميلاديين لاحتكار تجارة التوابل.

ثريد

ما يُهشَمُ من الخُبز ويُبَلُّ بالمرق وغيرِه، وعادةً ما يُجعَلُ فيه اللحم. والثَّرْدُ: الفَتّ، ثَرَدَهُ يثرُدُهُ ثَرْدًا فهو ثريدٌ وثريدةٌ. والثريدُ: القُمُحان، وهو ما يكون على سطح الخمر من الحبب. والثريدُ في مصر الآن نوع من الفتّة.

انظر: (فَتّة).

جُبْن

cheese

طعام يُصنَع من الحليب بعد تخثُّره وفصل المصل عنه، كما يُمكن صنعه من الحليب المنزوع الدسم كليًا أو جزئيًا، أو من حليب المخض (الرايب)، أو من مزيج منهما.

عرف الإنسان الجُبْن منذ عصور ما قبل التاريخ، ويُعتقَد بحسب بعض الأساطير القديمة والمكتشفات الأثرية الحديثة أن اكتشاف الجبن حدث مصادفة؛ بوساطة تاجر عربي كان ينقل الحليب في أوعية مصنوعة من معدة الأغنام وكروشها في الصحراء العربية الحارة؛ مما ساعد على تجَبُّن الحليب بتأثير أنزيمات الكَرِش والمعدة. ومن ثم انتقلت صناعة الجُبْن من البلدان العربية إلى أوربا وإلى مختلف أنحاء العالم.

ويقوم تصنيع الجُبْن على تحويل الحليب السريع الفساد والمرتفع الرطوبة إلى مادة غذائية متماسكة، ذات محتوى رطوبي منخفض، هي الجُبْن، الذي يمكن حفظه مدة زمنية طويلة حسب طريقة تصنيعه وحفظه.

والجُبْن مادة غذائية طيبة المذاق، عالية القيمة الغذائية، سهلة الهضم، تُنتَج بأشكال مختلفة، وتدخل في أطعمة كثيرة في جميع أنحاء العالم. ويوجد عدد كبير من أنواع الجبن تُصنَع في أقطار مختلفة. وقد تمكن بعض العلماء من وصف أكثر من ٤٠٠ نوع، وتمكن آخرون من تصنيف نحو ٥١٠ من أنواع الجبن تُنتج في عدد من دول العالم، وتختلف في صفاتها وتركيبها.

وتُصنف الأجبان المختلفة تبعًا لنسبة الرطوبة فيها، وقوامها، وبنيتها، وطريقة تخميرها؛ تسهيلًا لتداولها، وللبحث العلمي.

الجِعَةُ

شرابٌ مُسْكِرٌ يُتَّخَذ من الحِنْطَة، أو الشعير. واسمه

مـأخوذ مـن جَعَـوْت أي جَمَعْـتُ كأنهـا سُمِّيت بـذلك لكونهـا تَجْعُو النـاسَ على شُرْبِها أي تجمعهم.
انظــر: (البتْــع)، و (السَّــكَر)، و (السُّكُرْكة)، و (المِزْر).

جعفريَّة

لونٌ من الطعام قوامه الدجاج، انتشــر بــبعض الأقطــار العربيــة خـلال القرن السابع عشر، وكـان يُصنَعُ بطبخ الدجاج في قِدْرٍ، بعد إضــافة توابـل متعـددة، مخلوطــة بكثيرٍ من الزعفران، الذي يُكسِبه لونًـا أصـفر مُحْمَرًّا مميَّزًا، يشبه لـون نـوعٍ مـن الـذهب الخـالص، كــان يُعــرَفُ آنــذاك بالــذهب الجعفري، فنُسِبَ إليه هذا الطعام.

جُلابِيّة

طعـامٌ حُلـوٌ عُـرِف بالأنــدلس والمغـرب العربــي خــلال عصـر المُوَحِّدين. كان يُصنَعُ من دجاجٍ، يُنضَـج، ثم يُوضَـع فـي شرابٍ من السُّـكَّر المحلــول بمــاء الــورد، ويُضـافُ إليه دار صيني، وقرفة، وزنجبيــل، فــإذا انعقـد الشــراب، أُضـيف إليــه شــيءٌ مــن مِســكٍ وكـافور، ويُتـرَكُ حتـى يتشبع بـه الدجاج.
انظر: (زَنْجبيل).

الجليدية

لونٌ من الطعام عُرِف في بلاد المغــرب والأنــدلس فــي عصــر الموحِّدين. وكـان يُصنَع من إوَزّة أو دجاجـة، تُنَظَّـف وتُجعَـل فـي قِدر، ثم يُؤخذ رطـلان من زبيبٍ، يُدَقّ حتـى يصبح ناعمًا، ويُمرَس فـي المـاء حتـى تخـرج حلاوتـه، ويُصَفَّى، ويُجعَل صفوه فـي قِدْر، ويُضـاف إليـه ثـلاث مغارف من الخل، ومغرفتان من الزيت، وفلفل

وكزبرة، ونصف بصلة مقطَّعة، وملح، ويُطبَخ حتى ينضج، وتُخَثَّر مرقته، ويضاف إليها لوزٌ مقشورٌ مدقوق، وجوز، ولباب خبز، وفلفل، ثم تُجعَل الخُثارة على رأس قِدْر الدجاج، وتُزَيَّن بمحاح البيض.

جَوْذاب

أكلةٌ شاع صنعُها بمصر خلال العصر العثماني، وكانت تُصنَع من الأرز ومن رقائق الخبز، ويضاف إليها السكر، وتُوضع في وعاءٍ، ويُعَلَّق فوقها طائر مثل الإوز أو الدجاج، ويُشْوَى فيسقط دهنه عليه.

حَبُّ الهال (الهيل) / حبّهان

Cardamum .Elettaria cardamomum

نبات شجيريّ مُعَمَّر، أوراقه رمحية، وثماره على شكل علبة مثلثة رقيقة، وبذوره صغيرة توجد في الثمرة. ويُزرع بشكل رئيسي في آسيا الاستوائية (الهند - سيريلانكا). يُستعمل مغليُّ حَبِّ الهال شرابًا في معظم دول الخليج العربي، ويُعَدُّ بذلك بديلًا للقهوة المحمَّصة المنتشرة ببلادٍ أخرى، مثل مصر. كما يُضاف إلى كثيرٍ من أنواع الحَساء، وإلى اللحوم والدواجن عند إنضاجها؛ لإكسابها نكهةً طيبة.

الحبة السوداء/ حبة البركة

Black cumin.

نباتٌ عشبيٌ حوليٌّ، ساقه عشبية كثيرة التفرع، طولها من ٤٠ إلى ٥٠ سم، أوراقه بسيطة رمادية اللون، وأزهاره بيضاء مخضرة، أو مزرقة، والثمار خضراء، تتحول إلى اللون البني حين النضج، والبذور سوداء

صغيرة الحجم. اسمها العلمي Nigella sativa من الفصيلة الحوذانية Ranunculaceae وتحتوي على زيت طيار، يضفي نكهةً محببة إلى الأطعمة التي تُضاف إليها، ومنها بعض المخبوزات والمخللات، كما تُغلى البذور أحيانًا وتُشرَب.

الحريرة

١ – إحدى أشهر أكلات المطبخ الأمازيغي، وبخاصةٍ في المغرب. وهي حَسَاءٌ يُصنَعُ من لحم غنم، أو عِجْلٍ مقطَّع على هيئة مكعَّبات صغيرة، ويضاف إليه عدس، وحمص يابس، وكرَفس، ومقدونس أخضر، وكزبرة، وبصل، وطماطم، وشعرية، ودقيق، وزيت، وسمن، وفلفل أسود، وزنجبيل، وقرفة. وتختلف مكوناتها وطريقة صنعها قليلًا من منطقةٍ لأخرى ببلاد المغرب.

٢ – طعامٌ اشتُهر بمصر في العصر العثماني، وكان يُصنَع بسَلْق اللحم الدسم، وبخاصةٍ لحم الضَّأْن، ثم يُضاف إلى الحساء الدقيق، مع التقليب المستمر حتى يغلُظ قوامه.

حصلبان (إكليل الجبل)/ روزماري
Rosemary. Rosmarinus officinalis

نبات شجيريّ دائم الخضرة، طبيّ عطريّ تزيينيّ حراجيّ وزراعيّ، يصل ارتفاعه إلى ١٠٠سم فأكثر، أوراقه صغيرة خيطية لونها أخضر زيتونيّ، تخرج أوراقه من الساق في مجموعات مؤلَّفة من ثلاث وريقات، وتتجمع الأزهار في

عناقيد صغيرة، لونها من الأبيض إلى الأزرق. وكثيرًا ما يُضاف إلى ألوان الحساء المتّخذة من مَرَق اللحوم بأنواعها.

حفظ الأغذية

food conservation

تحويل الفائض من المحاصيل الغذائية الطازجة مثل الفواكه والخضراوات واللحوم السريعة العطب إلى منتجات غذائية أكثر مقاومة لعوامل الفساد المختلفة، بحيث يمكن توفيرها للمستهلك على مدار العام.

انظر: (بَسْتَرَة).

الحلبسة

مشروب ساخن مكون من حمص الشام والفلفل الأحمر والليمون. وهو غني بالبروتينات، ومنتشر في أنحاء مصر.

حُمص بالطحينة

طبق من المقبِّلات الشهيرة في بلاد الشام. ومنها انتقلت إلى بلاد أخرى، تُصنع من الحمص والزيت وبعض الخضراوات مثل البقدونس والكسبرة. وتحضر بسلق الحمص ثم يُهرس ويُضاف إليه الثوم المهروس، وعصير الليمون، والملح، والطحينة، وتُخلط هذه المواد. ويضاف إليه زيت الزيتون.

حواوشي

أكلة شعبية مصرية شهيرة. وهى عبارة عن لحم مفروم متبَّل بالبصل، والفلفل الأسمر، والبقدونس. ويضيف بعض الطابخين إليه الشطة والفلفل الحارّ. ويُوضع بين راقين من العجين الأبيض، ويدخل الفرن؛ ليخرج وله رائحة خاصة، ومذاق مميز.

انظر: (أَحْرَش).

حُوَّارَى

دقيقٌ من لُباب البُرّ أبيضُ مُنَقًّى، وهو أجودُه وأخلَصُه. وما رُوجِعَ في اختياره منهُ مرّةً بعد مرّةٍ فوُجِدَ نقيًّا من الشوائب. وقد حُوِّرَ الدقيقُ وحَوَّرْتُهُ فاحورَّ أي ابيَضَّ. وعجينٌ مُحَوَّر: ما مُسِحَ وجهُه بالماء حتى صفا. وورد ذِكرُ الحُوَّارَى في "رسالة الغفران"، في تقديم "المَعَرّي" أربعين افتراضًا لتغيير قافية بيتٍ للشاعر النمر بن تَولب العُكلي (نحو ١٤هـ = ٦٣٥م)، يقول فيه:

لها ما تشتهي: عسلًا مُصَفًّى
إذا شاءت وحُوَّارَى بِسَمْن

انظر: (خبز الخُشكار)، و(خبز السَّميد)، و(الخبز الشمسيّ) و(الكُماج).

حَيْس

طعامٌ عرفته العربُ، يُتَّخَذُ من أَقِطٍ مخلوطٍ بالتمر والسمن معًا، وقد يُجعَلُ عِوَض الأقِط الدقيقُ والفَتيتُ. ويقال: حِسْتُ أَحيسُ حَيسًا. قال الشاعر:

وإذا تكون كريهةٌ أُدعَى لها
وإذا يُحاسُ الحَيْسُ يُدعى جُنْدَبُ

انظر: (الأَقِط/ الإِقْط/ الأُقْط).

خَبَايص

حلوى اشتُهرت بمصر في العصر المملوكي. كانت تُصنَعُ بخلط الدقيق مع السمن والسكر والعسل، وبعد تقليب الجميع جيدًا حتى يختلط، يُبسَط العجين ويُحشى باللوز المهروس، ويُضاف على وجهه ملعقة من السمن، وينضج في الفرن.

خبز الخُشكار

طعام الفقراء، وهو الخبز الأسمر يُصنَع من دقيق غير

منخول. (فارسيٌّ مُعَرَّب) ويعرفه المصريون في ريف مصر باسم كشكار.
انظر:(حُوَّارَى)، و(خبز السَّميد)، و(الخُبز الشمسي)، و(الكُماج).

خبز السَّميد

أغلى أنواع الخبز يُصنع من نوعٍ راقٍ من الدقيق. وذكر بعضُ اللغويين أنه "الحُوَّارَى"، وفي هذه الحالة، يكون استعماله بالذالِ أفصَح. وقد عرفته مصر في العصر العثماني وقد يكون "السميط" تحريفًا لكلمة "سميد".
انظر: (حُوَّارى)، و(خبز السَّميد)، و(الخبز الشمسيّ) و(الكُماج).

الخبز الشمسيّ

خبز يصنع من القمح ويُخَمَّر في الشمس قبل إنضاجه في الفرن. وهو نوعٌ من الخُبز اشتُهر بصعيد مصر، ولا يزال يُصنَعُ في أنحائه حتى الآن.
انظر: (حُوَّارَى)، و(خُبز السَّميد)، و(خُبز الخُشكار)، و(الكُماج).

خبز مُقمَّر

الخبز الذي يُحَمَّص حتى يحمرَّ وجهه.

خَبيصة

نوعٌ من الحلواء، عُرِف بمصر في عصرَيْ سلاطين الأيوبيين، والمماليك، وانتقل إلى كثير من البلاد العربية، يُصنَعُ من دقيقٍ مُحَمَّصٍ على النار؛ ليكتسب لونًا ذهبيًّا، ثم يضاف إليه ماء فيه زعفران؛ وسُكّر، وجوز هندٍ، وماء ورد، ويُحرَّك حتى ينعقد المزيج، فيضاف إليه زبدٌ، وحليب، قبل أن

يكتمل نضجه. وكانت الخبيصة في مبتدأ أمرها، تُصنع من لُباب الخبز والسكر المدقوق، يُخلَطان، ويُضاف إليهما بيضٌ، ويُطهى الجميع في قِدْرٍ من الفخار مع شيءٍ من الزيت، وذلك قبل أن تتطور إلى ما هي عليه الآن.

انظر: (أمّ عَلِيّ)، و(الصابونية).

خردل أسود

Black Mustard. Brassica nigra.L

نبات عشبيٌّ حوليٌّ من الفصيلة الصليبية Brassicaceae، يتراوح ارتفاعه بين ٦٠ و ٨٠ سم. وثماره حادة الطعم، وأوراقه مفصَّصة، وساقه قائمة كثيرة التفرع، ذات لون أخضر مزرق، تتجمع أزهاره في عناقيد، وهي صفراء اللون لامعة. وثمرته خردلة طويلة ذات منقار، وبذوره سوداء أو بُنِّيَّة صغيرة الحجم، ينمو بريًّا في كثير من مناطق العالم. ويُستعمَل في صُنع كثير من الأطعمة، ليضيف إليها طعمًا حريفًا لاذعًا ورائحة حادة.

الخُرْس

طعام الولادة، وقد يقال له "الخِراس". قال الراجز:

كلُّ الطعام تشتهي ربيعةْ

الخُرْسُ والإعذارُ والنقيعةْ

و"الخُرْسَةُ" ما تُطعِمه النُّفَساءُ نَفْسَها، أو ما يُصنَع لها من طعام. قال الشاعر:

ولله عينا من رأى مثل مِقْيَسٍ

إذا النُّفَساءُ أصبَحَت لم تُخَرَّسِ

انظر: (الإعذار)، (وعقيقة).

الخُرْطوم

من أسماء الخمر، وقيل: هي ما سال من السُّلاف من غير عَصْر. قال الراجز:

صَهْباءَ خُرْطومًا عُقَارًا قَرْقَفا

انظر: (السُّلاف)، و(الصَّهْباء)، و(العقار)، و(القَرقَف).

الخَروف البديعيّ

لونٌ من الخِراف المشوية المَحْشُوّة الجَوْف، عُرِف في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحِّدين، وبكونه من طعام الخاصّة. وطريقة صُنعِه أن يُؤْتَى بخروفٍ سمين مُنظَّف، ويُشَقّ في جوفه شقٌّ ضيقٌ، ثم يُؤْخَذ قطع صغار من لحم خروفٍ آخر، وتُوضع في قِدْرٍ به ملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وزيت، ويُرفَع على نارٍ هادئة حتى ينضج، ثم يضاف إليه جبنٌ رطبٌ وبيضٌ وفُتاتُ خبز، ويُملأ جوفُ الخروف، الأول بهذا الحشو كله ويُدخَل تنّورًا محميًّا حتى ينضج.

انظر: (الكَبش الكامل).

خُشْكَنان

خبزةٌ تُصنَعُ من خالصِ دقيق الحنطة، وتُملأُ بالسُّكَّرِ واللوز، أو الفُسْتُق، وتُقلى، وهي طعامٌ فارسيٌّ، عرفه العرب، وانتشر في بلادهم، وبخاصةٍ في العصر العباسي. قال الشاعرُ:

يا حَبَّذا ما في الجواليق السودْ

مِن خُشْكَنانٍ وسَويقٍ مَقْنود

(مخلوط بالعسل).

ويناظرُه في عصرنا الحالي: "القطائف"، وبعض أنواع

"السَّمبوسَك" الحُلو، كما أنه قريبُ الشبه بـ"اللوزينج".

انظر: (السنبوسك)، و(الشُّبات بالشحم)، و(قطائف) و(اللَّوْزِيْنَج).

الخَنْدَريس

الخَمْر، سُمِّيَت بذلك لقِدَمِهَا، ووزنه فَنْعَليل، والنون زائدة، ومنه قيل: حِنْطةٌ خَنْدَريس لِقِدَمِها. قيل: الخَدْرَسَة: منها اشتقاق الخَنْدَريس، وليس بعربيٍّ مَحضٍ، وقال بعض أهل اللغة: الخَنْدَريس يونانية مُعرَّبة.

خَنْشورَة

طعامٌ شائعٌ بنواحٍ من ريف دلتا مصر، يُتَّخَذُ من لبن الحَلْبة الأولى للبهيمة عقب ولادتها، وهو ما يُعرَفُ بـ "لبن المُسْمار" مضافًا إليه بعض اللبن، ويُنضَج الخليطُ في الفرن داخل أوانٍ فخارية. وتُعرَف الخَنْشورة في بعض نواحي مصر باسم: "السرسوبة"، أو "اللِّيبة".

انظر: (أَقِط).

خوخ ميلبا

Beach Melba

حلوى كلاسكية تتكون من الخُوخ، والمِشْمِش، والكُمَّثْرى، أو الفراولة، اخترعها أوجست أيسكوفير في فندق سافوي بلندن؛ تكريمًا للسوبرانو أوبرا الأسترالية نيللي ميلبا.

الدِّبْسُ

عصيرُ التَّمْرِ، أو العِنَبِ، أو غيرهما، يُضاف إليه سُكَّرٌ، ويُعْقَد بالنار. قال أبو حنيفة (رحمه الله):

عُصارةُ الرُّطبِ من غيرِ طَبْخٍ. وتطلقه العامَّةُ على عَسَلِ الزَّبيبِ.
انظر: (البُرْغُل)، و(بسيسة).

دشيشة

طعامٌ رقيقٌ من قمحٍ مَدْقوقٍ. وقد يُضاف إليه اللبنُ ليكتسب مذاقًا جديدًا.
انظر: (فَريك).

دُقَّة

خلطة مشهورة بمصر، شاع عنها أنها وجبةٌ للفقراء. وتتكون من خليط من الملح، والكمون والفلفل، وقد يُضاف إليها الزعتر، والنعناع، والكُزبرة، والقرفة، والسمسم، والحمص.

الدونتس

Duoghnuts/Donuts

حلوى تُحَضَّر من عجينة من الدقيق، والبيض، والحليب، والسكر، والزبدة، والخميرة، والقرفة، والملح، ثم تُقْلَى في الزيت، وتُحَلَّى بالمربى، أو الكريمة، أو السكر، أو الشيكولاتة، وتأخذ في العادة الشكل الدائري (الحلقي) المجوَّف أو المُصْمَت. وكلمة دونتس تعني عجينة المكسَّرات حيث "Dough" تعني عجنية و"nut" تعني مكسرات.

ديك رومي؛ ويقال له أيضًا: ديك حبشي أو هندي

لحمه لذيذ الطعم، مرغوب فيه. وهو طائر داجن، من رتبة الدجاجيات، موطنه الأصلي أمريكا الشمالية، كبير الحجم، صغير الرأس، قصير المنقار، مستطيل الساق، ويعيش في قطعان تسرح كالأغنام، ولحمه هو المفضَّل دائمًا في الولائم الكبرى.

الرَّاح

أحد أسماء الخمر. قال الأعشى (٧هـ = ٦٢٨م):

وقد أشْرَبُ الرَّاح قد تعلمينَ
يومَ المُقَام ويوم الظَّعَنْ

انظر: (الرحيق)، و(المُدام)، و(القهوة).

الرَّحيق

من أَسْماءَ الخَمْر، وقيل: إنه أَطْيَبُ الخمر وأصفاها، أَو أَعْتَقُها وأَفْضَلُها، والخالِصُ منها. ومن معانيه الشَّرابُ لا غِشَّ فيهِ، أَو الصافي. قالَ ابنُ دُرَيْدٍ: الرَّحْقُ أَصْلُ بناءِ الرَّحِيقِ قالوا: هو الصافي، وبكُلِّ ذلِك فُسِّرَ قولُه تعالى: ﴿ يُسۡقَوۡنَ مِن رَّحِيقٖ مَّخۡتُومٍ ﴾ (المطففين: ٢٥)، وفي الحَدِيثِ: "أيّما مُؤْمِنٍ سقَى مُؤْمِنًا على ظَمَأٍ سَقاهُ اللّهُ يومَ القِيامَةِ منَ الرَّحِيقِ المَخْتُومِ". وقالَ حَسّان بنُ ثابتٍ رضِيَ اللّه عنهُ (٥٤هـ = ٦٧٤م):

يَسْقُونَ مَنْ وَرَدَ البَرِيصَ عَلَيْهِمُ
بَرَدَى يُصَفَّقُ بالرَّحِيقِ السَّلْسَل

الرُّخامِيَّة

نوعٌ من الحلواء، اشتُهر ببلاد المغرب العربي خلال عصر الموحِّدين. وطريقة صُنعِه أن يُؤْخَذ من السُّكَّر الأبيض مقدارٌ، يُحَلُّ بماءٍ قليلٍ، ويُجعَلُ فوق نارٍ هادئة، وتُزال رغوَتُه، فإذا قارَب الانعقاد طُرِحَ فيه قدر ثلثَيه لوزٌ مقسومٌ مدقوقٌ جريشًا، فإذا كَمُل عقده أُنزِل من فوق النار، وفُوِّه

بشيءٍ من الكافور، والقرفة المحلولة بماء الورد، وخُلِطَ الجميع جيّدًا. ثم يُسكَب المزيج على رُخامة - ومن هنا جاء اسم هذه الحلواء- مدهونةٍ بزيتٍ، ويُكبَسُ بلوحٍ أملس، ثم يُقَطَّع إلى أي أشكالٍ أُريدَت.

رغيف الصينية

من أشهر ألوان الطعام بمصر في العصر الفاطمي. وهو يُصْنَعُ بطَهي لحم الضَّأْن، مُضافًا إليه ألوانٌ متعددة من التوابل، ويُرَشُّ فوقه ماء الورد المذاب به المسك، ثم يُحشى بلحم دجاجٍ مخليٍّ، وفستق مهروس، ويُلَفُّ اللحم في فطائر العجين، ويُنضَج بالفرن.

زَعْتَر

Thyme .Thymus vulgaris

نبات عشبيّ بريّ، طبيّ وتزييني، ينمو في منطقة حوض البحر المتوسط، يصل ارتفاعه إلى ٥٠ سم، أوراقه رُمْحية صغيرة، لونها أخضر مائل للرمادي، عليها أوبار غزيرة. ويدخل الزعتر ضِمن مكونات كثيرٍ من المخبوزات والأكلات، وبخاصةٍ في بلاد الشام. ومن أشهر الأكلات التي يُضاف إليها "المِسَخَّن طابون"، المعروفة على نطاقٍ واسع في الأردن وفلسطين. كما يُستَعمَلُ الزعتر إدامًا، مع زيت الزيتون، وأحيانًا الجُبْن، وهو ما يُعَدُّ وجبة إفطارٍ في معظم نواحي الشام.

زَعْفران

Crucus sativus

نبـاتٌ مـن الفصـيلة السوسـنية Iridaceae، يُـزرَع فــي المنــاطق المعتدلة الجافة من العالم، خاصـة إيران وإسبانيا واليمن، ويجود في التربـة الخفيفـة. تُجمَـعُ أزهـاره فـي السـنة الثانيـة لزراعتـه، عقـب تفتحها مباشرة في الصباح الباكر، وتُؤْخَــذ المياســم مــن الأزهــار وتُجَفَّف فـي الظـل، ثـم تُستَعمَل. وهـي ذاتُ لـون أحمـر قـانٍ ذي لمعـةٍ ذهبيـة. ويُستَعمل الزعفـران فـي عمـل بعـض أنـواع الفطـائر، وبقيــة المــأكولات، كمــا يضــاف لــلأرز أحيانًـا؛ لتطييبـه، وإكسـابه لونًا محببًا.

زَفَر

وجبـة تشتمل علـى لحم بعض الطيـور. وسُـمِّيت بهـذا الاسـم بسبب رائحتها النفاذة التي يُستعان عليهـا بـبعض التوابـل، ويُطلـق بمصـر علـى كـل طعـام يحـوي مطبوخ اللحم.

زَنْجبيل

Zingiber. Zingiber officinale

نبات عشبيّ معمَّر بريّ طبيّ، أوراقـه رُمْحيـة خضـراء، وأزهـاره خضراء مصفرة على شكل سنبلة، ولـه درنـات أسطوانية، تتفرع منها زوائد، أقربُ ما يكون شكلها إلـى شـكل درنـات الفجـل، غيـر أنهـا ذات لــونٍ ترابــيٍّ لامــع، فــإذا قُطِعَت، تبـين عـن لـونٍ أخضـر فاتح. يُستعمل الزنجبيل، إما على هيئتــه الدرنيــة، أو بعـد تقطيعـه حلقـات، أو مسـحوقًا بعـد تجفيفـه وطحنــه. ويُضــاف إلــى بعــض

الأكلات، والمخبوزات؛ لإكسابها طعمًا حريفًا مميزًا. ويُغلى ويُشرَب؛ لفوائده الجمّة، وبخاصةٍ في مكافحة نزلات البرد، والتهابات الحلق والأحبال الصوتية، ولإنعاش الجسم وتقوية الحرارة.

(انظر: جُلالبيَّة).

الزيرباجة

صفةٌ من الطعام، عُرِفَت في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحِّدين، واشتُهرت بكونها معتدلة المزاج، وبأنها غذاءٌ محمود، صالحةٌ للمعدة والكبد، وكانت تُوصف غذاءً لكثيرٍ من المرضى وضعاف الأبدان؛ لسهولة هضمها. وَوُصِفَتْ بأنها: تفّاحة المطبخ. وطريقة صُنع الزيرباجة أن تُنَظَّف دجاجةٌ سمينةٌ، وتُجعَلُ في قِدرٍ مع ملح، وفلفل، وكزبرة يابسة، وقرفة، وزعفران، ويُضاف إليها قَدْرًا من زيت الزيتون والخلّ، وتُوضع على نارٍ هادئة، فإذا نضجت يُؤْخَذ من اللوز المقشور المدقوق، ومن السُّكَّر الأبيض، ويُحَلّان بماء الورد، ويُصَبُّ مزيجهما في القِدر، ويُتْرَك ليغلي. وقد يُصنَع هذا اللون أيضًا من الدجاج، أو من صغار الحمام أو اليمام.

ساندويتش (الشطيرة أو اللفة)

Sandwich

سُمِّي بهذا نسبة إلى مدينة ساندويتش الإنجليزية، التي أمر حاكمها طباخه بأن يعد له قطعة

من اللحم بين شريحتي خبز، ثم أطلقها سكان البلدة على مثل هذا النوع من الطعام، وشاعت بعد ذلك في أماكن كثيرة من العالم.

السَّجُق

Sausage

تُحَضَّر أكلة السَّجُق، بوضع قليل من الزيت في مِقْلاة، ثم تُوضع على النار، ويُوضع السَّجُق حتى يتحمر، ثم يوضع الفلفل، والطماطم، والثوم، ثم يُترك لكي ينضج، ثم يوضع في الخبز مع سلطة الطحينة، أو المستردة. يُعد السَّجُق للأكل بطريقتين مسلوقًا في الماء المغلي، أو محمرًا في الزيت.

انظر: (الهوت دوج).

السَّحْلَب

نبات يُعرف باسم "خصي الثعلب"، وهو عشب مُعَمَّر ينمو بارتفاع ٦٠سم، له أزهار بنفسجية وله زوج من الدرنات الأرضية إحداهما أطول من الأخرى؛ لذلك يُسَمَّى السحلب بخصي الثعلب ودرناته بيضاء إلى بنية وهي مستطيلة أو بيضاوية الشكل، وتحتوي على السَّحْلب وهي تحتوي على مواد صمغية وهُلامية وبروتين ومعادن وزيوت طيَّارة. ويُصنع منها شراب، يُستخدم بنطاق واسع في مصر، وتركيا والبلاد العربية، بإضافة اللبن والسكر وبعض المضافات الأخرى. ومن فوائده أنه مقوٍّ، ومضاد للإسهال المُزْمِن، ولعلاج السُّلّ، والتسمم، ومُنَشِّط للدورة الدموية وعلاج النزلات المعوية.

أما السحلب الذي يُستخدم الآن فهو يُصنع من حليب يُضاف إليه النشا والفول السوداني وليس السحلب الأصلي.

سَفَرْجَلِيَّة

طعامٌ عُرِفَ بشمال إفريقية، راج صُنعُه خلال العصور الوسطى. وكان يُصنَع من قِطَع لحمٍ، تُطبَخُ في قدورٍ، بعد أن يُضاف إليها ماء ممزوج بِخَلّ وبصلٍ وتوابل متعددة. ثم يُؤتَى بعيدان من السَّفَرْجَل، تُقَطَّع وتُسلَقُ في ماءٍ، ثم تضاف بعد تمام سلقها إلى قِدر اللحم، ومنها جاء اسم السَّفَرْجَلِيَّة.

سِكْباج

كل لحمٍ يُطهى بِخَلّ، والاسم مأخوذ من الكلمة الفارسية سكباج وهو حَساء الخل واللحم وهو من الأطعمة التي اشتُهرت في البلاد العربية لقرون متعددة. ذكره "الجاحظ" في "البخلاء"، وذكره غيرُه في كثيرٍ من كتب الأدب والتاريخ. وكانت طريقة صُنع السكباج تتنوع من مكان لآخر، تبعًا لثقافة البلد المصنوع فيه، غير أنه كان يُتَّخَذُ أساسًا من لحم العجول الصغار، المغمور في الخل، داخل قدورٍ فخارية، ويضاف إليه زبيبٌ، وأنواع مختلفة من التوابل، ويُطبَخ لينضج. وقد يُضاف إليه بعضُ من لُباب الخبز المخلوط ببيضٍ.

السَّكَر

الخمر، وكل شرابٍ يُسكِر. والسَّكَرُ شراب يُتخذ من التمر والكَشُوثِ والآسِ، وهو محرَّم

كالخمر. وقيل: هو نقيع التمر الذي لم تمسّه النار. والسَّكَّار: النَّبَّاذُ.

وقال بعض المفسرين في السَّكَرِ الذي في التنزيل: إنه الخَلُّ وهذا شيء لا يعرفه أهل اللغة. قال الفراء في قوله تعالى:

﴿ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا ﴾ (النحل: ٦٧)، قال: هو الخمر قبل أن يحرم، والرزق الحسن الزبيب، والتمر، وما أشبهها. ورُوِي عن ابن عباس في هذه الآية قال: السَّكَرُ ما حُرِّمَ من ثَمَرَتِها، والرزق ما أُحِلَّ من ثمرتها.

وفي الحديث: "حُرِّمَت الخمرُ بعينها والسَّكَرُ من كل شراب"؛ السَّكَر، بفتح السين والكاف: الخمر المُعْتَصَرُ من العنب. وفي حديث أَبي وائل: أن رجلًا أَصابه الصَّقَرُ فَبُعِثَ له السَّكَرُ فقال: "إن الله لم يجعل شفاءكم فيما حَرَّم عليكم". وقال جرير (١١٠هـ = ٧٢٨م):

إذا رَوِينَ على الخِنْزِيرِ مِن سَكَرٍ
نادَيْنَ يا أَعْظَمَ القِسِّينَ جُرْدَانَا

انظر: (البِتْع)، و (الجِعَة)، و (السُّكُرْكة)، و (المِزْر).

السُّكُرْكَةُ

نَبِيذ الذُّرَة. قال أَبو موسى الأَشعري: هو خمر الحبشة، وهو من الذُّرة يُسْكِر. وهي لفظة حبشية، وقد عُرِّبَت فقيل: السُّقُرْقَعُ. وفي الأثر: أنه سُئِل عن الغُبَيْراء فقال: لا خير فيها، ونهى عنها؛ قال مالك: فسألتُ زيد بن أسلم: ما الغُبيراء؟ فقال: هي السُّكُرْكَةُ بضم السين والكاف وسكون الراء، نوع من الخمور يُتَّخذ من الذرة.

انظـــر: (البِتْـــع)، و (الجِعَـــة)، و (السَّكر)، و (المِزْر).

السُّلاف

سُـلافُ الخمـر وسُـلافَتُها: أَوَّل مـا يُعْصَـر منهـا، وقيـل: هـو مـا سال من غير عصر، وقيل: هو أَوَّلُ ما ينزل منها، وقيل: السُّلافةُ أَوَّلُ كل شـيء عُصِر، وقيل: هو أَوَّل ما يُرفع من الزبيب، والنَّطْلُ ما أُعِيدَ عليه الماء. وقيل أيضًا: السُّـلافةُ مـن الخمـر: أَخْلَصُـها وأَفْضَـلُها، وذلـك إذا تَحَلَّـب مـن العنـب بـلا عَصْـرٍ ولا مَـرْثٍ، وكذلك من التمر والزبيب ما لم يُعَدْ عليه المـاء بعد تَحَلُّب أَوَّلـه. والسـلافُ: مـا سـال مـن عصير العنـب قبـل أن يُعْصَـر، ويُسَـمَّى الخمر سُلافًا. وسُلافةُ كلِّ شيء: عصـرْتَه: أَوَّلُـه، وقيـل: السـلافُ والسلافةُ من كل شيء خالِصُه.

انظر: (الخُرْطوم)، و (الصَّهْباء)، و (العقار)، و (القرْقَف).

السلتة

أكلـة شـعبية شائعة فـي اليمن، تتكون أساسًا من مرق اللحم، أو الـدجاج، أو الضـأن، مـع الحلبـة المطحونـة، والكزبـرة، أو الكُـرّاث، ويضـاف إليها بعض الإضـافات، مثـــل البطـــاطس، أو الأرز، أو البـيض، أو الخضـراوات، وتُقَـدَّم ساخنة.

سلطة قيصر

Caesar salad

سلطة اخترعها الطباخ الأمريكي - الإيطـــالي المولـــد - قيصـــر كـــارديني، اشـــتُهرت أولًا فـــي

الولايات المتحدة، ثم انتشرت في كثير من أنحاء العالم. تُصنع من الدجاج، والخسّ، وقطع الخبز المحمَّص، والثوم، وزيت الزيتون، وجبنة البارمزان. أما الصلصة التي تميزت هذه السلطة بنكهتها فتُصنع من عصير الليمون، والقِشْدة، والثوم، والبهارات، والملح.

سُلْفَة

طعامٌ يُتَعَلَّلُ به قبل الغداء. وقد سَلَّفَ القومُ تسليفًا، وسَلَّف لهم، وهي اللُّهْنَة يتعجَّلها الرجلُ قبيل الغداء.

السُّمَّاقية

طعام منسوب إلى السُّمَّاق، وهو نبات ثَمَرُهُ كالعناقيد كثيف، وحباته تشبه العدس، وهو يعالج البطن، ويسكن العطش، ويحول دون الغثيان. وتُعد السُّمَّاقية بتقطيع اللحم السمين، وتعليقه مخلوطًا بالشيرج، والبصل، والأبزار الرطبة، ثم يُشرح اللحم الأحمر خفيفًا، ويُقطَّع صغارًا، ويُلقى في دهن القِدْر، ويُنضج بماءٍ يُرَشّ عليه قليلًا قليلًا، فإذا تكامل نضجه تُلقى عليه كُزبرة، وبعض القرنفل، ثم يُلقى عليه ماء السُّمَّاق الذي نُقع، وأُخذ صفوه من غير أن يُعتصر، ونعناع، وجوز مدقوق، وقد يُضاف إليه الجوز المدقوق منثورًا فوقه عندما يُعرف. ويُستخدم السُّمّاق مادة حافظة للطعام لمدد طويلة.

السنبوسك، ويقال له: السنبوسق

فطائر مثلَّثة، تُعمل من رقاق العجين، بالسمن، أو الزيت،

وتُحشى بقطع اللحم والجوز، أو بالجُبْن، أو بالخَضْراوات.

انظر: (خُشْكَنان)، و(الشُّبات بالشحم)، و(قطائف)، و(اللَّوْزَيْنَج).

السوشي

sushi

وجبة يابانية، أهم مكوناتها الأرز الأبيض وفول الصويا والسمك، ويذكر قاموس أكسفورد الإنجليزي أن أول ذكر لكلمة "سوشي" في الإنجليزية كان في عام ١٨٩٣م.

الشَّاورما

Shawerma

تعود أصول الكلمة إلى التركية تحديدًا إلى منطقة "أناطوليا" بتركيا. وتُعرف الشاورما عند الأتراك باسم "سيفيرم" cevirme، وهي تعني: الدّوران؛ نظرًا إلى دوران السيخ على النار. وانتشرت الشاورما في البلدان العربية إبان الحكم العثماني. وهي عبارة عن لحم مشوي يُحَضَّر بوضع اللحم البقري أو الضّأن أو لحم الدّجاج على سيخ معدني، ويوضع عمود اللحم عموديًّا بجانب النار التي تكون من جانب واحد، ويدور اللحم لينال نصيبه من الحرارة. وهناك شاروما الدّجاج، وهي من أصل سوري، وفي العادة تُستعمل معها صلصة الثوم والزيت وبياض البيض كصلصة.

الشُّباتُ بالشحم

نوعٌ من الحلواء، اشتُهر ببلاد المغرب العربي، خلال الفترة ما بين القرنين الرابع عشر والسادس عشر للميلاد. كان يُصنَع بعَجن

دقيق السميد النقي بالخمير، ثم يُسقى بالدهن المذاب المُرَطَّب بالزيت، ويُخلَط به خلطًا شديدًا حتى يتشرّبه العجين، ويُترَك لفترة، قبل أن تُصنَع منه أرغفةٌ رِقاق، تُقلَى في شحمٍ مُذابٍ حتى تنضج، ثم تُؤكَل بعسل. وشبيه بهذه الحلوى ما يُعرَف حاليًّا باسم القطائف.

انظر: (خُشْكَنان)، و(السنبوسك)، و(قطائف)، و (اللَّوْزَيْنَج).

شراب الليمون/ الليموناضة

من الأشربة المُرَطِّبة الشائعة بجميع أنحاء العالم، ويُتَّخَذُ من عصير الليمون المضاف إلى الماء والسُّكَّر. وقد عُرِفَ بمصر منذ عهدٍ بعيد، وذكرَه "ابن تغري بردي" في كتابه "النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة" باسم "الأقسما"، ووصفه بقوله: "شرابٌ يُصنَع من السُّكَّر المحلول بالماء والليمون، ويُطرَح في ذلك قليل من الذاب، وهو شراب جيد للهضم".

شَرْمولة

أكلة مغربية قديمة جدًّا، تُؤكل بخاصة في فصل الصيف، ويُعتقد أن أول من ابتكرها ونُسبت إليه هو "تشارلز مولا". ومع مرور الزمن وقع تحريف لاسمه لتصبح هذه الأكلة باسم "شرمولة". وتُعد بتجفيف السمك تحت أشعة الشمس مع إضافة الملح حتى لا يفسد. والشرمولة في تونس أكلة تُعد في صفاقس في عيد الفطر، وهي من عجينة زبيب تُطهى مع البصل في زيت الزيتون، ثم يُضاف إليها التوابل، وتُؤكل يوم العيد مع السمك المملَّح.

شكشوكة

أكلة معروفة في شمال إفريقيا والوطن العربي عمومًا. تتكون من بيض مقلي في الزبد يضاف إليه الطماطم، والفلفل الحار، والبصل، وغالبًا ما يُتبل مع الكمون، وهي وجبة رئيسية في تونس وليبيا والجزائر والمغرب. ويقال إنها أكلة مصرية الأصل.

الشلولو

أكلة فرعونية الأصل، مشهورة عند الأقباط في زمن الصيام. تتكون من الماء المغلي يضاف إليه البصل، والثوم، ثم الملوخية مع التقليب، ثم يضاف التوابل، والليمون بقشره، ويوضع هذا المخلوط مع الأرز الناضج، ويُضرب جيدًا ثم يؤكل.

الشَّمول

الخَمْر؛ لأَنَّها تَشْمَل بِريحها النَاسَ، أو تشمل العقل أي تغطيه وقيل: سُمِّيت بذلك لأَنَّ لها عَصْفَةً كعَصْفَة الشَّمال، وقيل: هي الباردة، وهو أضعف الأقوال فيها. يقول أبو نُواس (١٩٨هـ = ٨١٤م):

ودعوا بالشَّمول يومًا فجاءت
قينةٌ فى يمينها إبريق

[ورواية الديوان: بالصَّبوح].

شِنينة

شرابٌ معروفٌ من قديم في بلاد المشرق العربي، يُتَّخَذ من مخيض اللبن أو لبنٍ يُصب عليه الماء.

الشيش طاووق

Sish Tawook

نوع من المشويات، يقدمها المطبخ التركي، وقد اشتُهرت

بسبب هجرة الأتراك وأصبحت عامة في المطبخ العربي، وهو عبارة عن قطع صغيرة من صدور الفراخ المخلية المتبَّلة، وهي تتميز بالطعم اللذيذ، والسعرات الحرارية المنخفضة، وهو يُطهى بالشوي. والشيش باللغة التركية يعني السيخ. أما الطاووق فيعني الدجاج، والمعنى العام: دجاج مشوي على السيخ.

الصابونيّة

نوعٌ من الحلوى، عُرِفَ في عصر سلاطين المماليك. وكان يُصنَع من الدقيق الذي يُحَمَّص بالسمن، ثم يضاف إليه السكر واللبن، ويُعمَل منه قوالب مثل الصابون، توضع في طبقٍ، وتبقى في الفرن حتى تنضج. ورَد ذِكْر الصابونيّة في كتاب "الوصلة إلى الحبيب في ذِكْر الطيبات والطيب"، الذي كُتِب لابن أخي السلطان "قانصوه الغوري".

انظر: (أُمّ عَلِيّ)، و (خَبيصة).

صِبْغ

ما يُصطَبَغُ به من الإدام؛ ومنه قوله تعالى في شجرة الزيتون: ﴿تَنۢبُتُ بِٱلدُّهۡنِ وَصِبۡغٖ لِّلۡأٓكِلِينَ﴾ (المؤمنون: ٢٠)، وصَبَغَ اللُّقمةَ يصبُغُها صَبغًا: دَهَنَها وغَمَسَها. وكلُّ ما غُمِسَ فقد صُبِغ، والجمع صِباغ.

انظر: (إدام).

الصَّعْتريّة/ الزَّعْترية

لونٌ من الطعام عُرِف في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحِّدين. وكان يُصنَع بتقطيع

اللحم قطعًا صغارًا، توضع في قِدرٍ مع ثلاث بصلات صِحاح، وفلفل، وماء، وأعواد من نبات البسباس، ولوز وصنوبر مقشورين، وملح، وأغصان صعتر – ومن هنا جاء اسمها – ويُرفَع الجميع على نارٍ هادئة، فإذا جَفَّ ماء القِدْر، أُلقي فيها مغرفة خلّ، وأربعة فصوصٍ من الثوم، فإذا كَمُل طبخها غُرِفَت، وقُطِّع عليها من الفجل الرطب تقطيعًا دقيقًا، وذُرَّ عليها قرنفل مسحوقٌ مع فلفل.

صَقْلَبِيَّة

طعامٌ راج زمنًا بكثيرٍ من البلاد العربية، وبخاصةٍ خلال القرون من السادس عشر إلى الثامن عشر للميلاد. وكان يُصنَع من لحم الكباش المُسَمَّنة، فيُؤخَذُ من لحوم أذرُعِها وسوقِها وصدورِها، وتُطهى في قدورٍ بها ماء مخلوط بزيتٍ، وثومٍ، وبصلٍ، وأفاويه متعددة، ثم يُضاف للقِدْر قُرب تمام الإنضاج بيضٌ مسلوق. وربما كان أصلها يرجع إلى الصقالبة، أو السلاف الذين عاشوا في بعض بلاد الدولة الإسلامية في العصور الوسطى.

الصِّنابي

لونٌ من الطعام عُرِف في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحِّدين. وطريقة صُنعِه أن يُؤخذ من لحم الضأن السمين، ويُقَطَّع قِطَعًا صغارًا، تُوضَع في قِدرٍ مع ملحٍ، وماء بصلٍ، وفلفل، وكزبرة يابسة، وزيتٍ، وخلّ، ويُطبَخ الجميع على نارٍ هادئة

حتى النضج. ثم يُؤخَذ من لُباب الخبز، ويُضرَب مع بيضتين، ويُوضع على سطح المزيج، حتى ينعقد من أثر الحرارة فوق وجه القِدر.

الصنهاجي الملوكي

لونٌ من الطعام عُرِف في بلاد المغرب والأندلس بعصر الموحِّدين، واشتُهر بكونه من أطعمة الخاصة والسُّراة. وطريقة صُنعه أن يُؤتى بطاجنٍ عميق، تُوضع فيه قِطَعُ اللحم البقري، ويضاف إليها زيتٌ غزيرٌ، وخَلّ، وفلفل، وزعفران، وكمّون، وثوم، وتُطبخ نصف طبخة، ثم يُضاف إليها شيءٌ من لحم الضأن الأحمر، ويُعاد طبخ الجميع، ثم يُضاف له قطعُ دجاجٍ وحَجَل، ومن فراخ الحمام واليمام كذلك، وكذا من العصافير، ويُنثَرُ عليها لوزٌ مقشور وملح، وتُغمَر بالزيت، ثم تُطهى في الفرن حتى تنضج نضجًا تامًّا.

صَنَوْبَر

Pinus Spp

حبوبٌ صالحةٌ للأكل، اشتُقَّ اسمها من اسم النبات المُنتِجِ لها، وهو نباتٌ يتكاثر بالبذور، ويُنتِجُ ثمارًا مخروطية مُحَرشَفَة، تحوي في داخلها الحبوب المذكورة. وللصنوبر أنواعٌ عِدَّةٌ، منها ما ينمو في آسيا، ومن أشهر أنواعه: صنوبر الهيمالايا، والصنوبر الكوري، وصنوبر سيبيريا، والصنوبر الصيني، والصنوبر الأفغاني. ومنه كذلك أنواع تنمو بأوربا، وأنواع أخرى تنمو بالأمريكتين. تُؤكل حبوب

الصنوبر، وتضاف في كثير من الأحيان إلى اللحوم، والأسماك، والسلطات، والخضراوات، والمخبوزات. وهي عنصر أساسي في صلصة "البيستو" الإيطالية. وتُصنَع منها كعكات حبة الصنوبر، وهي حلوى إيطالية أمريكية خاصة، يطلقون عليها في إيطاليا "بيسكوتي أيه بينولي" biscotti ai pinoli، وهي من طحين اللوز المضاف إليه حبوب الصنوبر. وفي إسبانيا، تُصنَع حلوى من كرات صغيرة مغطاة بحبوب الصنوبر، مدهونة بالبيض، وتُطهى على درجة حرارة منخفضة. كذلك تستخدم حبوب الصنوبر في "سلطة لاندايز" في جنوب غرب فرنسا. وتُعرَف قهوة حبة الصنوبر في إسبانيا باسم "بينون" piñón. كما يُتَّخَذُ من حبوب الصنوبر المملَّحة المحمَّصة وجبات خفيفة في جنوب غرب الولايات المتحدة الأمريكية. وتُستخدَم حبوب الصنوبر على نطاق واسع في مطابخ الشرق، حيث تظهر في مجموعة متنوعة من الأطباق، مثل: الكبّة، والسمبوسة، وحلوى البقلاوة، وغيرها.

انظر: (بقلاوة)، و (المُشبَّك).

الصَّهْباء

الخَمْر؛ سُمِّيَت بذلك للونها. قيل: هي التي عُصِرَت من عنب أحمر؛ وقيل: هي التي تكون منه ومن غيره، وذلك إذا ضَرَبَتْ إلى البَياض؛ قال أبو حنيفة: الصَّهْباءُ اسم لها كالعَلَم، وقد جاءَ بغير ألف ولام؛ لأنها في الأصل صفة. قال الأعشى (٧هـ = ٦٢٨م):

وصَهْباءَ طافَ يَهوديُّها
وأَبْرَزَها، وعليها خَتَمْ

انظر: (الخُرْطوم)، و(السُّلاف)، و(العقار)، و(القَرْقَف).

ضفائر

لونٌ من الحلواء راج صُنعُه في كثيرٍ من البلاد العربية، خلال الفترة ما بين القرنين السابع عشر والتاسع عشر. وكان يُصنَع من دقيقٍ معجونٍ بماءٍ حار يضاف إليه بيضٌ وزعفران. وبعد اختماره، تُصنَعُ منه أشكال جدائل – ومن هنا جاء اسمه – كلٌّ منها على قَدْر شِبرٍ في الطول، وتُقلى في الزيت، ثم يُصَبُّ عليها عسلٌ مُفَوَّهٌ بقرفة ودار صيني. وشبيهٌ بهذه الحلوى – من حيث الشكل وطريقة الصُّنع – ما يُعرَف في مصر حاليًّا باسم "المُشَبِّك".

انظر: (بَقْلاوة)، و(المُشبِّك).

الطَّبَاهِج

لونٌ من الطعام اشتُهر بمصر في العصر الفاطمي، ولَفظُه مأخوذٌ من لفظة: طباهِجَة، وتعني: اللحم المُشَرَّح، وكان الطَّبَاهِج يُحَضَّرُ بتحمير اللحم مع البصل حتى يصير ذهبي اللون، ثم يضافُ إليه البيض، وألوان التوابِل، وشرائح الباذنجان المقلي في السمن، وتُضاف إليه قطراتٌ من المِسْك.

الطِّلا

ما طُبِخ من عصير العنب حتى ذهب ثلثاه، وتسميه العجم المَيْبَخْتَج. وبعض العرب يسمِّي الخمر الطِّلاء، يريد بذلك تحسين اسمها، لا أنَّها الطِّلا بعينها. قال عبيد بن الأبرص (٢٥ق.هـ = ٦٠٠م)، للمنذر بن ماء السماء حين أراد قتله:

هي الخَمْرُ لا شكّ تُكْنى الطِّلا
كما الذئب يُكْنَى أبا جَعْدَةَ

طُلْميّة

نوعٌ من الخبز معروفٌ بالعراق، ويُطلَق على رغيف الخبز الثخين الذي لم يُرقَّق، ويُحضَّر على الصاج الموضوع على النار، ويُسمّى كذلك (المَلّة). ويقال عنه مملول ومليل.

العاتِقُ

العاتِقُ والمُعَتَّقَةُ: الخمر التي عُتِّقَتْ زمانًا حتى عَتُقَتْ.

عُجَّة

طعام من البيض والطحين يُعجن بالسمن ثم يُقلى، وقد يُقتصر في صنعه على خليط البيض، والخضرة، والبصل، والطماطم، ويُرجِع البعض اسمه إلى العجيج، وهو صوت نشيشه في المِقْلاة.

عِرْقسوس

Licorice

نبات شجري مُعمَّر ينبت في كثير من البلدان، منها سوريا ومصر، يُستخرج من جذور الشجرة مادة العرقسوس، وهي أكثر حلاوة من السكر العادي، يمكن مضغ العرقسوس مع بذور اليانسون؛ لعلاج الكُحَّة أو يُشرب كمشروب الشاي. يفيد منقوع العرقسوس المُخَمَّر في علاج القيء والتهيج المعوي. ويحتوي العرقسوس على مادة الجلسرهيزين (Glycerr hizin) التي تساعد على التئام قرحة المعدة والقولون. ويُسمَّى أيضًا أصل السوس.

عروس المولد

تُصنع في مصر منذ العصر الفاطمي حتى الآن في مناسبة المولد النبوي، وتطورت أشكالها في كل عصر مع احتفاظها بطابعها التقليدي. وكانت تُصنع من عسل النحل ودقيق القمح. وفي العصر الفاطمي صُنعت من عسل البطاطا، وعسل النحل الممزوج بالدقيق المنخول، وتُصب في قوالب من الخشب، حسب الشكل المطلوب، وكانت الألوان المستخدمة من النباتات، الأحمر من التوت، الأصفر من الكركم، الأسود من العرقسوس، والآن تُصنع من دقيق الذرة مع عصير قصب السكر، ثم يُؤكلها الأطفال بعد اللهو بها.

عصيدة

اسمٌ يُطلَق على أكلةٍ مشهورةٍ في كثيرٍ من الدول العربية، يختلف صُنعُها من بلدٍ لآخر، ومن أشهرها:

١- لونٌ من الطعام كان يُصنَع في مصر بتقطيع اللحم مكعبات، تُسلَق بالغليان، ويُضاف إليها حمص، وملح، وفلفل، وبصل، وتُترَك حتى تنضج.

٢- إحدى الوجبات الرئيسية في السودان، تُتَّخَذُ من دقيق قمحٍ يُطبَخ في ماء، غير أن أنواع الإضافات إليها تختلف من منطقةٍ لأخرى بالسودان.

٣- طعامٌ شائعٌ بليبيا وتونس، يُصنَع من دقيق القمح والماء، ويُقَدَّم على هيئة كُرات، ويشيع أكله في احتفالات المولد النبوي واحتفالًا بالمواليد الجُدُد.

٤- طعامٌ شائعٌ في اليمن، وفي شرق السعودية وجنوبها، يُصنَع من دقيق قمحٍ وماء، وقد يُضاف إليه مرقٌ.

٥- وفي بعض دول شمال إفريقيا، يضاف للعصيدة أحيانًا عسل، أو سمن، أو رُبّ تمر، أو رُبّ خرّوب، أو لبن.

٦- وفي صعيد مصر تُصنع العصيدة من الدقيق المطبوخ بالماء، والسمن، ويُضاف إليها بعد غِلَظِها لبن مغلي فيه تمر.

العُقار

الخمر، سُمِّيَت بذلك؛ لأنها عاقَرت العَقل؛ وعاقَرت الدَّنّ أي لَزِمَتْه؛ يقال: عاقَرَه إذا لازَمَه وداوم عليه. وأَصله من عُقْر الحوض، وهو أَصله والموضع الذي تقوم فيه الشاربة؛ لأَن شاربها يلازمها مُلازمةَ الإبل الواردةِ عُقْرَ الحوض حتى تَرْوى. والمُعاقَرةُ: الإدمان. ومُعاقَرةُ الخمر: إِدْمانُ شربها، وفلان يُعاقِرُ النبيذَ أَي يُداوِمهُ. وفي الحديث: "لا يدخل الجنةَ مُعاقر خَمْرٍ"؛ هو الذي يُدْمِنُ شربها، وقيل: هي التي تَعْقِرُ شارِبَها، وقيل: هي التي لا تَلْبَثُ أَن تُسكر. قال أَبو سعيد: مُعاقَرةُ الشراب مُغالبَتُه؛ يقول: أَنا أَقوى على شربه، فيغالبه فيغلبه، فهذه المُعاقَرةُ. وعَقِرَ الرجلُ عَقَرًا: فَجِئَه الرَّوْعُ فدَهِشَ، فلم يقدر أَن يتقدم أَو يتأَخر. وفي حديث عمر، رضي الله عنه: أَن النبي ﷺ، لمَّا مات قرأَ أَبو بكر: رضي الله عنه، حين صَعِدَ إلى مِنْبره فخطب: إنَّكَ ميِّتٌ وإنهم مَيِّتون؛ قال: فعَقِرْت حتى خَرَرتُ إلى الأَرض.

انظر: (الخُرْطوم)، و (السُّلاف)، و (الصَّهْباء)، و (القَرْقَف).

عقيقة

طعام سابع أيام الولادة يُدعى إليه الأهل، والأصدقاء، حفاوة بالمولود. وفي الحديث أن رسول الله ﷺ قال: "في العقيقة": "عن الغلام شاتان مِثلان، وعن الجارية شاةٌ".

انظر: (الإعذار)، و(الخُرس).

علي لوز

حلواءُ مصرية، تُصنَع بطهي السكر حتى يسيل، ويوضع في صينية ليجمد، ويُزَيَّن باللوز المقشَّر، ثم يُقسم إلى مربعات، وهو من الحلوى المفضَّلة لدى الأطفال، يُوزع عليهم في الأعياد والمواسم.

العُمانِيّة

نوعٌ من الطعام الحُلو، اشتُهر ببلاد المغرب العربي، خلال الفترة ما بين القرنين الرابع عشر والسادس عشر للميلاد. وطريقة صُنعه أن يُنضَج اللحم الأحمر في قِدْرٍ، مع فلفل وقرفة، ثم يضاف إليه عسلٌ، وزعفران، ولوز، وزيت. وبعد أن ينضج الجميع، يُؤْخَذ رطلٌ من دقيق السميد، ويُخلط بالماء، ثم يُضاف لقِدْر اللحم. وبعد غرف المزيج في الصِّحاف، يُذَرُّ عليه السُّكَّر.

غار/ ورق لاوري

Laurus nobilis

نبات معمَّر، يتكاثر بزراعة البذور، كما يمكن إكثاره خضريًّا بالعُقَل الغضة التي تُؤخذ منه، ويُعاد استزراعها في الربيع.

وهو يُنتِجُ أوراقًا بهيجة الاخضرار، تُستَخدَم على نطاقٍ واسعٍ في إعداد أنواعٍ كثيرةٍ من حَساء اللحوم والدواجن؛ فيعطيها نكهة رائعة. وقد ارتبطت أوراق الغار قديمًا بتكريم الأبطال والنابهين في عددٍ من الثقافات، كانت في مقدمتها الثقافتان اليونانية والرومانية؛ حيث كانت تُتَّخَذُ من أوراقه أكاليل، تُزَيَّنُ بها هاماتُ الفاتحين المظفَّرين، والمبَرِّزين من الشعراء والموسيقيين.

الغُرَيِّبة

تُصنع من الدقيق، والسمن، والسكر الناعم، يخفق السمن حتى يصير هشًّا، ثم يضاف السكر الناعم بالتدريج، ويستمر الخفق حتى يصير الخليط مثل الكريمة، ثم يضاف إليها البيض والفانيليا، ويضاف الدقيق بالتدريج، ويقلب حتى تتكون عجينة ناعمة، وتُشكل على هيئة كرات صغيرة يوضع في وسطها المكسرات، ثم تُخبز في فرن هادئ الحرارة حتى لا يتغير لونها بالاحتراق.

غَزْل البنات

Cotton candy

يُسَمَّى حلوى القطن، أو حلوى الصوف، أو شعر بنات. وهو عبارة عن حلوى تُصنع من ماء، وسكر، وماء الورد، وبعض الألوان، وتوضع في وعاء يدور بسرعة عالية جدًّا؛ فتتجمع خيوط من السكر على أطراف الوعاء، ثم تُجمع على عيدان رفيعة فيما يشبه القطن. ومن هنا جاءت التسمية الأجنبية cotton candy الحلوى القطنية. ويقال: إن هذه الحلوى من اكتشاف حلواني عربي

في القرن العاشر الهجري، ويقال: إنها تركية الأصل؛ حيث صنعتها ربات البيوت في المنازل، ثم انتقلت إلى الشام، ثم لبنان في أوائل ثلاثينيات القرن الماضي.

الفالوذَج

لونٌ من الحَلْوَاءِ يُسوَّى من لُبِّ الحِنْطة، مخلوط بسمنٍ، وعسل، وفُسْتُق، ونحو ذلك من الأشربة الحُلوة. ولفظ "فالوذج" فارسيّ مُعَرّب، ويقال له أيضًا" "الفالوذ" و"الفالوذَق"، غير أن لفظة "فالوذج" هي التي غلبت عليه، وبها اشتُهر.

وما زال "الفالوذج" يُصنَع في كثيرٍ من البلاد العربية، التي تعرفه بالاسم نفسه، وأسماء أخرى مع اختلافٍ في طُرُق صُنعِه، وأنواع مكوناته ومقاديرها.

وكانت العرب تضرب المثل بـ "الفالوذج"، في مواطن الحديث عن النعمة وبحبوحة العيش؛ ومن ذلك القصة التي أُثِرَت عن الإمام "أبي حنيفة النعمان"، في معرض الحديث عن نجابة تلميذه "أبي يوسف"؛ إذ يُروى أن "أبا حنيفة" تفرّس فيه صبيًّا فقال: "دعوه يطلب العلم، فإنه يأتي عليه يومٌ يأكل فيه الفالوذج بدهن الفستق". وقريب منه ما يُطلق عليه الآن في مصر البالوظة.

فَتَّة

كِسَرُ الخُبْزِ المُشْرَبَة بالمَرَقِ ونحوه. وعادةً ما يُجعَلُ فيها اللحمُ. وتُسَمَّى أيضًا الثَّريد.

انظر: (ثريد).

فَتّوش

طعامٌ مشهورٌ ابتكره الشاميون صنفًا من المقبِّلات، يُصنَع من الخبـز المحمَّص والخُضَـر. والكلمة مأخوذة من الفَتوت أو الفتيت أي فُتات الخبز.

فَريك

القمح أول ما يُعقد حبّه ويشتدّ، فيُحَمَّص وهو طري، ثم يُفرك باليد. وقد يُطبخ كما هو أو بعد جرشه فيُسمى دشيشة.

انظر: (دَشيشة).

الفطير المشلتت

أكلة مصرية تُصنع من الدقيق، والسمن، أو الزيت، حيث يُعجن الدقيق بالماء الدافئ، ثم يوضع عليه قليل من الملح، وفي الوقت نفسه توضع الزبدة في وعاء، وتُرَبّ حتى تصبح مثل الكريمة، ثم يضاف إليها قليل من الزيت. تُقطع العجينة على هيئة قطع صغيرة، ثم تُبَطَّط، وتُفرد، لتصبح رقيقة جدًّا، ثم تُدهن بالزبد، ثم تُطوى العجينة على بعضها عدة مرات، ثم تُدهن بالزبد مرة أخرى، ثم تُوضع في صوانٍ ثم تُخبز في الفرن.

فُقَّاعية

من أكلات المدن الساحلية بمصر في العصر العثماني، تُصنَع بحشو السمك البوري بالبصل، والفلفل الحار، ويضاف إليه الليمون، ويوضع في طاجن، ويُطهى في الفرن، ويُؤكل مع أرز أو خبز. وتختلف الفُقَّاعية المصرية عن سَمِيَّتِها الفلسطينية، التي تُعرَف كذلك باسم: "لبن أمه".

الفيجاطة (سبع بطون)

حلوى أندلسية، راج صنعها في عصر الموحِّدين. وطريقة صنعها أن يُؤتى بطاجنٍ عميق، ويُجعَل في قاعه رغيفٌ من الرقاق، وتُجعَل فوقه طبقةٌ من الجُبْن الطريّ المهروس، توضع فوقها رقاقةٌ أخرى، ثم طبقةٌ ثانية من الجُبْن، وهكذا، حتى يبقى من فراغ الطاجن قَدرُ رُبعِه، فيُصَبُّ عليه زيتٌ، ويوضع في فرنٍ زمانًا يسيرًا، ثم يُخرَج ويُسقى بالحليب، ويُرَدُّ للفرن قليلًا، ليُعاد سَقيُه بالحليب، وهكذا، إلى أن يفور دسم الحليب من سطحه، فيُترَك في الفرن حتى يحمَرّ وجهه، فيُخرَج ويُصَبُّ عليه عسلٌ مُصَفًّى، أو شراب وَردٍ.

الفيشار

Pop corn

هي كلمة فارسية تعني الذرة المجروشة، ويُصنع من حبوب الذرة باستخدام الهواء الساخن، أو وضع حبوب الذرة مع ملعقة زيت، وبعض الملح، في إناء على النار. وهو أكلة صحية لذيذة قليلة السعرات الحرارية، ويحتوي على نسبة عالية من المواد المُؤَكْسَدَة الصحية.

قاهرية

من أشهر الحلويات المصرية التي اشتُهرت بها مدينة القاهرة في العصر المملوكي، وكانت تُصنَعُ بتقليب عسل النحل مع قَدر من الدقيق فوق نار هادئة، ويضاف إلى الخليط لوز، ويُترَك

حتى يتماسك ثم يُقَطَّع. وشبيه بها ما يُعرَف اليوم باسم "العَجَمِيّة".

قَديد

اللحمُ المُشَرَّرُ المُقَدَّد، أو ما قُطِعَ منه طوالًا. وتَقَدَّدَ: يَبِسَ. وهو لحم يُطهى في دهنه ويُحفظ في أوان فخارية فلا يلحقه الفساد. وهذه طريقة معروفة في الريف المصري وفى آسيا الوسطى.

القَرْقَف

الخَمر، وقيل: سُميّت بذلك لأنها تُرْعِدُ شاربها، أو لأنها التي يُرْعد عنها صاحبها من إدمانه إيّاها، وقيل: القَرْقَفُ تُوصف به الخمر ويوصفُ به الماء البارد؛ ومنه قول الفرزدق (١١٠هـ = ٧٢٨م) في وصف الماء:

ولا زادَ إلاّ فَضْلَتانِ سُلافَةٌ
وأبْيَضُ من ماءِ الغَمَامَةِ قَرْقَفُ

وقد يقال للقَرْقَف كذلك: القُرْقُوْفُ.

انظر: (الخُرْطوم)، و(السُّلاف)، و(الصَّهْباء)، و(العقار).

القريشة

الحليب المنزوع الدسم، والخالي من الملح، تُوضَع فيه الأنفحة فيتخثَّر، ويصبح نوعًا من الجُبْن. وجاء في رسالة الغفران لـ"المعري" أن الورْش نوع من الجُبْن.

انظر: (الجُبْن القريش)، و(أنفَحة).

القسطل

Chestnut

شجر من الفصيلة البلوطية له ثمر كثير النشاء، يُؤكل مشويًا، ويُعرف في مصر بأبي فروة وفي

بعض البلاد العربية باسم الكستناء والكستنة.

قَشْوة

ما يعلو الحلوى المطبوخة من زَهْوة تستثير الشهية بمنظرها ومذاقها.

قُضَامة

حلواءُ معروفةٌ ببعض مناطق المشرق العربي، تُتَّخَذُ من الحمص المغطَّى بالسكر الملوَّن، وهي من قَضَم: أكل بأطراف أسنانه. وشبيه بها حلوى الحمصية المعروفة في مصر.

قطائف

نوعٌ من الحلواء اشتُهر بمصر على وجه الخصوص، ثم اتسع انتشاره في الوطن العربي وغيره، وارتبط الإقبال على أكلِه بحلول شهر رمضان، يضارعه في ذلك "الكُنافة". وتُصنَعُ القطائف بِخَلطِ الدقيق والماء، لعمل مزيجٍ سائلٍ، يُنضَجُ على صفيحٍ ساخنٍ على هيئة أقراصٍ، تُحشى بعد ذلك بمزيج النُّقْل المفروم، وتُسقى بالسُّكَّر. وقد سُمِّيَت القطائف بذلك؛ لأن على وجهها مثل خَمَل "القطائف"، وهو جمعُ القطيفة، أي: المخمَل؛ لأن القطائف التي تُؤْكَل لم تعرفها العرب قبل اشتهارها بمصر. قال ابنُ قلاقس(٥٦٧هـ = ١١٧٢م) في وصف القطائف:

أحسنُ من وصفِ ديارِ الطائفِ

ومن خليطٍ سارَ في متالف

بديعُ مرأى هذهِ القطائفِ

كأنها في عينِ كلِّ واصفِ

قد صُوِّرَت من أبيضِ المناشفِ

وفيها كذلك يقول الشاعر:

شربن من الحلوِ حتى رَوِيْن
وغُرّقْنَ في لُجهِ الأصفرِ
كأنَّ الكواعب قد أُبرزتْ
من الخلدِ تسبحُ في الكوثرِ

وشبيهٌ بالقطائف بعض أنواع "اللوزينج"، وكذا بعضُ أنواع "السمبوسَك الحُلو".

انظر (خُشْكَنان)، و(السنبوسك)، و(الشُّبات بالشحم)، و(الكُنافة)، و(اللَّوْزَيْنَج).

القَفِيّ

الطعام الذي يُكرَم به الرجل، والطعام الذي يُؤثَر به الضيف والصبي، يقال: قَفَوْتُه به قَفْوًا، وأقفَيْتُه به إذا آثَرْتُه به. يقال: هو مُقتَفًى به إذا كان مُكْرَمًا، والاسم "القِفْوة". والقفاوة ما يُرفَع من المرق للإنسان. قال الكُميت (١٢٦هـ = ٧٤٤م):

وبات وليدُ الحيّ طَيّانَ ساغِبًا
وكاعِبُهُم ذاتُ القَفاوةِ أسْغَبُ

وقال الشاعر:

ونُقفي وليدَ الحيِّ إنْ كانَ جائعًا
ونحسبُه إنْ كانَ ليسَ بجائعِ

قلاعمون

نوع من الفطائر شاع بمصر في العصر الفاطمي. يُصنَعُ بعَجْن الدقيق بالسمن، ويُترك حتى يختَمِر، ثم يضاف إليه بيض، وزنجبيل، وسمسم، وينسون، وكراوية، وملح، وفستق. ويُقَلَّب حتى تمتزج مكوناته، ثم يُشَكَّل على هيئة كعكات مستديرة ويُنضَج في الفرن.

القُلقاسية

أكلة قوامها القُلقاس، وهو بقلة زراعيـة عُسـقولية مـن الفصـيلة القلقاسـية، تُؤكـل عسـاقيلها - أي درناتهـا - مطبوخـة فـي صـور عـدّة، كثيـر منهـا يُحمـر أولًا، ثـم تُضاف إليه عناصر أخرى مشهية وتختلـف الصـورة الأخيـرة لهـذه الأكلة باختلاف البلاد العربية.

القُمَّحانُ

القُمْحـةُ والقُمُّحـانُ والقُمَّحـانُ: زَبَـدُ الخمـر؛ وقيـل: طِيـبٌ. قـال النابغة (١٨ق.هـ = ٦٠٤م):

إذا فُضَّتْ خواتِمُه عَلاهُ

يَبيسُ القُمَّحانِ من المُدامِ

ورواه الـبعض: "عـلاه يبـيسُ القُمُّحـان". وتَقَمَّحَ الشرابَ: كرهـه؛ لإكثار منـه؛ أَو عيافةٍ لـه؛ أَو قلة ثُقْلٍ في جوفه؛ أَو لمرض.

القهوة

الخمـرُ، سُـمِّيَت بـذلك؛ لأنهـا تُقْهِـي شـاربها عـن الطعـام، أَي: تـذهب بشـهوته، أو تُشـبِعه؛ قـال أبو الطَّمَحان يذكر نساء:

فأَصبَحْنَ قد أَقْهَين عني، كما أَبَتْ

حِياضَ الإمدَّانِ الهِجانُ القَوامِحُ

وعـيش قـاهٍ بـيِّن القَهْـوِ والقَهْـوةِ: خَصِـيبٌ. والقـاهِي الحَديـدُ الفـؤاد المُستطارُ؛ قال الراجز:

* راحَتْ كما راحَ أَبو رِئالِ *

قاهِي الفُؤادِ دائبُ الإجْفالِ

وقـد انصـرف اسـتعمالُ لفظـة القهوة فـي العصـر الحـديث، إلـى تمييـز شـرابٍ يُتَّخَـذُ مـن مَغلِـيِّ طحين البُنّ، أو حبوبه، مُحَمَّصَـةً، أو خضـراء، وربمـا كـان ذلـك مـن بـاب المجـاز؛ لأثرهـا القـويِّ فـي تنبيـه الـذهن، علـى عكـس حـال الخمـر، حـين تخـالط الـذهن، وتذهب ببعض قواه، أو بِكُلِّها.

كاتشب

ketchup

صلصة، تُضاف إلى المأكولات المختلفة؛ لفتح الشهية، أول من صنعها الماليزيون، وكلمة "كاتشب" كلمة ماليزية، وقد انتقلت في القرن السابع عشر إلى بريطانيا، وانتقلت مع المهاجرين إلى أمريكا. وهي تُصنع من الطماطم، والخل، والسكر، والملح، والبهارات، والقرنفل، والقرفة، وأحيانًا يُضاف إليها البصل، والكرفس، وبعض الخضروات.

كافوريّة

طعامٌ قِوامُه الدجاج، اشتُهر صُنعُه بالبلاد العربية خلال المدة ما بين القرنين السابع عشر والتاسع عشر للميلاد. وطريقة صُنعِهِ أن تُطبَخ الدجاجة في قِدرٍ، بعد إضافة ملحٍ، وبصل، وفلفل، وكزبرة جافة، وزيتٍ طيب، ثم يُضاف إليها بعد نضجها لوزٌ مقشورٌ، مدقوقٌ، وكافورٌ، محلولين بماء الورد، مع شيء قليلٍ من عصير الليمون، ومن هنا جاء اسمها.

الكُبَّةُ / الكبيبة

لحم ضأن، يُدَقُّ، ويضاف إليه جريش القمح (البُرْغُل)، ويُكَبَّب في شكل كور، محشوة بخليط من اللحم، والأبزار، والصنوبر ويُطهى، ومثلها الكبيبة التي يُضاف إليها جريش الأرز، أو القمح (البُرْغُل)، ويُكَبَّب، ويُطهى أيضًا. وفي الشام ينطقونها الكِبَّة بكسر الكاف.

الكَبْسَة

وجبة تُقدَّم في دول الخليج، وهي بمثابة الوجبة الرئيسية في السعودية. تُصنع من الأرز الطويل الحبة (البسماتي)، ولحم الضأن، أو الماعز، أو الدجاج وتُضاف إليها المكسَّرات والزبيب. ويطلق عليها بعض أهل الخليج "المكبوس"، ولها عدة ألوان بحسب نوع البهار المضاف إليها، ولون الأرز. وتتميز الكبسة السعودية، بلونها البُنّيّ المائل للحمرة، ولونيها الأصفر والأبيض. نتيجة لإضافة الزعفران إليها.

الكَبش الكامل

لونٌ من الخِراف المشوية، المحشوَّة الجوف، عُرِف في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحِّدين، وهو من طعام الخاصّة. وطريقة صُنعِهِ أن يُؤْتَى بكبشٍ سمين مسلوخ، ويُفتَح جوفه بين فخذيه فتحًا ضيقًا، وتُخرَج أمعاؤه، ويُنَظَّف، ثم يُؤْتَى بدجاجاتٍ سمانٍ، وفراخ حمامٍ، ويمامٍ، وعصافير، ويُخرَج ما في أجوافها، وتُنَظَّف، ويُطبَخ كلٌّ منها على حِدَة، ثم تُقلى بزيتٍ. ثم يُؤخَذ من مرق هذه الطيور، ويضاف إليه فتات خبزٍ، وبيض، وألوانٍ من التوابل والزيت، ويُضرَب الجميع، وتُملأ به أجواف الطيور المقلوَّة، ثم تُجعَلُ في جوف الكبش واحدةً بعد واحدة، ويُصَبُّ عليها باقي الحشو، مع مح بيضٍ غير مضروب، فإذا كَمُل الحشو، خيط الكبش جيدًا من فتحاته، وطُلي ظاهرُه بمرقٍ من الزيت والزعتر، ويُدخَل في تنّورٍ محمي لمدة ساعة، ثم يُخرَج

ويُعاد طلاؤه، ثم يُعاد للتنّور، ويُترك حتى تمام نُضجه. وشبيه بهذا الطعام ما عُرِف في العصر نفسه باسم "الخروف البديعي".
انظر: (الخَروف البديعيّ).

الكُرات

Leek

عشب معمَّر من الفصيلة الزنبقية، ذو بصلة أرضية، تخرج منها أوراق مفلطحة، ليست جوفاء، وفي وسطها شمراخ، يحمل أزهارًا كثيرة، وله رائحة قوية، ومنه الكرات المصري، وهو كرات المائدة الذي يصاحب بعض الوجبات، وبخاصة ما كان منها سمكيًّا، ويدخل في صنع الكثير من الوجبات مثل: البصارة، والفلافل، بالإضافة إلى وجبة السمك المملح، وهناك الكرات الشامي، وهو أبو شوشة.

الكرواسان (الفطير الهلالي الشكل)

Croissant

فطيرة سميكة مصنوعة من الدقيق، تُحشى بالجُبْن، أو الخضراوات، أو اللحم أو الحلوى، عُرفت في العصور الوسطى، نقلها الأتراك عن المصريين، ثم انتقلت إلى أوروبا.

كِريبّ

Crepe

وجبة على هيئة ساندوتش، أصلها المطبخ الفرنسي، تُحَضَّر من مزيج الدقيق، والحليب، والبيض، والزيت والملح، ثم يُسكب هذا المزيج، على سطح ساخن عدة مرات، ثم يُترك؛ ليبرد؛ ويتحول إلى رقائق. ويُقَدَّم

الكريب وجبةً أساسية عندما يُحشى بالدجاج، أو الباشاميل، أو الجُبْن، أو السلمون المدخَّن، أو غير ذلك. أما الحلو من الكريب، فيضاف إليه العسل، أو الشوكولاتة، أو الموز أو المربى.

انظر: (إسِفْريا).

الكُسْكُسي

كلمة عربية ذكرها ابن دريد في جمهرة اللغة في القرن العاشر للميلاد. ويُصنع الكُسْكُسي من طحين القمح، على شكل حبيبات صغيرة، ويُطبخ بالبخار، ويُضاف إليه اللحم، أو السمك، أو الدجاج، أو الخضراوات. وقد يُضاف إليه الحليب، والزبد، والسكر الناعم، حسب الأذواق والمناسبات.

كِشْك

طعامٌ معروفٌ بمصر وسوريا والموصل بالعراق، غير أنه مشهورٌ بمصر على وجه الخصوص، وكان من الأكلات الشائعة بها في العصر العثماني، يُصنَع بِغَمْر دشيش القمح بالماء، وغَليُه على نار هادئة، حتى يصير لينًا، ثم يُصَبُّ عليه اللبن الرائب، ويُجَفَّف في الشمس، ثم يُقَطَّع إلى أقراصٍ صغيرة، ويُطهى باللحم، أو الدجاج، أو السمك البوري، ويُعرَف هذا النوع في مصر باسم "الكِشك الصعيدي". ومنه نوعٌ يُصنَع من المرق، والدقيق، واللبن، والبصل، ويُؤكَل ساخنًا، أو باردًا، ويُعرَف باسم "كِشْك ألماظ".

كعب الغزال

حلواءٌ اشتُهرت بمصر خلال العصر العثماني، تُصنَع بخلط الدقيق مع السمن واللوز، ويُقَلَّبان بدون توقف على نار هادئة، حتى يغلب عليهما اللون الذهبي، فيضاف إليهما السكر، أو العسل، ويستمر التقليب حتى يغلُظ قوامهما، فيُشَكَّل المزيج. وهو ساخن على هيئة دوائر بملعقة، وهو ما يُطلق عليه بمصر اليوم (سَدّ الحنك) وهي أشهر حلواء في المغرب.

الكعك

Cake

حلوى يُعِدُّها المصريون في عيد الفطر، ويطلق عليه "كحك العيد". يُحَضَّر من الدقيق، والسمن، والحليب، وبيكنج بودر (مسحوق خبيز)، ورائحة الكحك، والسمسم، وملح، وقد يُحشى الكحك بالملبن، أو المكسرات، أو العجوة. يُخفق السمن أولًا، ثم يضاف الحليب مع الاستمرار في الخفق، ثم يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز، والملح، ويُرَشّ فوقه السمسم، ورائحة الكحك، ثم يُصَبّ خليط اللبن فوق خليط الدقيق، ويُعجن، ثم تُشكَّل العجينة وتُحشَى بالمكسرات، أو الملبن، ثم يُخبز في فرن متوسط الحرارة.

الكُماج

خُبز شديد البياض يُعجَن بدون خميرة، اشتُهر بمصر في العصر العثماني، وظل معروفًا فيما بعده.
انظر: (حُوَّارى)، و(خبز الخُشكار)، و(خُبز السميد)، و(الخبز الشمسىّ).

كَمّون

Cuminum .Cuminum cyminum

نبات حوليّ شتويّ، ثماره بُنّية مصفرة، لها رائحة عطرية، وطعم حريف. يتكاثر بالبذور، وتجود زراعته في المنطقة الوسطى، والشمالية من بلاد الشام. ومن أشهر الأطعمة التي يضاف إليها: الفول المدمّس، والسمك المقلي.

الكُنافة

يقال: إن أول من تناولها معاوية بن أبي سفيان، حين صنعها له الطهاة؛ ليتناولها في سحور رمضان؛ حتى لا يشعر بالجوع في نهار رمضان. وتُعد عجينة الكُنافة بأن يقوم صانع الكُنافة بخلط الدقيق بالماء؛ حتى يكون للسائل قوامٌ، ثم يوضع هذا العجين السائل في إناء مثقب بثقوب في خط واحد مستقيم، ويُمسك الإناء (الكوز) من رقبته. ويقوم الكنفاني بتحريك الكوز في دوائر تبدأ بحجم قطر الصينية، الموضوعة على فرن أسطواني، مرتفع عن الأرض بحوالي ١٤٠سم، وتضيق هذه الدوائر حتى المنتصف، حيث يسيل العجين من الثقوب على الصينية، ثم يُترك دقائق؛ ليجف ثم يُجمع، ويُباع، لعمل حلوى الكنافة التي تعددت أنواعها منها: الكنافة المبرومة، والمحشوّة بالمكسَّرات، أو الجبن، أو الكريمة أو المفروكة بالقشدة. وفي الوقت الحالي تُستخدم الماكينة الآلية لعمل الكُنافة.

الكوارع

طعام مشهورٌ بمصر، يُصنَع من أرجُل البقر أو الضأن، وأظلافِهِما. وهو يُجَهَّزُ بِغَسْل هذه الأرجُل وتنظيفها، وتقطيعها، ثم بسَلقِها في ماء مغلي، مع إضافة البصل، والحبهان، والمستكة، وبعد أن تنضج يضاف الملح، والفلفل، وعصير الطماطم، والسمن، وتُطهى في الفرن. واسم الكوارع تصحيفٌ للفظة (أكارع) العربية، وهو جمعُ الجمع – أكرُع – للفظة (كُراع)، وهو ما دون الرُّكبة إلى الكعب.

اللبن الرائب

أحد أنواع الألبان المتخمِّرة، وهو عبارة عن تخمير اللبن مع القشطة. وهو مثل الزبادي، ولكن قوامه أخف، وطعمه مائل للحموضة، ويتم تناوله – غالبًا – بالأجواء الحارة؛ إذ يعمل على تقليل الشعور بالعطش؛ وتبريد الجسم؛ والشعور بالانتعاش؛ فيقلِّل من نسبة التعرق عند شربه يوميًّا. وهو وجبة مفضَّلة عند الأطفال؛ لأنه يحتوى على طعم لذيذ، ومميز، مع القليل من الحموضة المرغوب فيها.

اللحوح

خبزٌ يمنيٌّ، سهل الهضم، ذو طعم طيب يُحضَّر بإذابة دقيق القمح، أو دقيق الذرة، في الماء بنسبة كبيرة؛ لتكوين عجينة خفيفة القوام، ثم يضاف إليه قليل من البصل المهروس، والشَّمَر المطحون، مع الملح، والخميرة، ثم يُترك؛ ليتخمر ثم يُخبز في وعاء الخبز الساخن.

لِزاقيّة

طعامٌ حلوٌ معروف بالمشرق العربي، يُصنَع من خبزٍ يُروى، أو يُحشى، بالسمن، والسكر، والكلمة مأخوذة من فعل لَزَق.

لُقمة القاضي

حلواءُ معروفةٌ في كثيرٍ من الدول العربية، وتشتهر بصُنعِها على نحوٍ خاص مدينة "حِمْص" السوريّة، وتُعرَفُ في بعض الدول العربية باسم "اللقيمات"، وفي دول أخرى باسم "العوامة". وهي تُصنَع من عجينة مكونة من الدقيق، والماء، والخميرة المُذَوَّبة، وبعض الملح، تُشَكَّل على هيئة كُراتٍ صغيرة، تُقلى في الزيت، وتُغمَرُ بعد تحميرها – وهي ساخنة – في شرابٍ سُكَّريّ، أو يُرَشُّ عليها مسحوق السُّكَّر، وتُعرَف في هذه الحالة باسم "الزلابية".

لِكْبَاج

طعامٌ اشتُهر بمصر في العصر الفاطمي. يُصنَع بتقطيع اللحم شرائح، تُتبَّل بخَلٍّ، وزعفران، وكزبرة، وبصل، وجزر، وتُترَك مُدَّةً؛ لتتشَرَّب توابلها، قبل أن تُشوَى. وقريب منه الكباب.

اللوز المُحَلَّى

حلوى تُصنع من المكسَّرات، وشراب السكر، والشيكولاتة، ثم شاع استخدامها ضمن الحلويات الشرقية.

اللَّوْزَيْنَج

من الحَلواء شِبهُ القطائفِ، يُؤدَمُ بدُهن اللوز، وهو فارسيّ مُعَرّب، كان ينافس "الفالوذج" بين الأطعمة الحُلوة، وكان العرب يسمونه "قاضي قضاة الحلاوات".

وكانت المنافسة بين "الفالوذج" و"اللـوزينج"، أو بـالأحرى بـين آكليهما، حادة شديدة؛ ومما يُروى فـي ذلـك أن "هـارون الرشـيد" و"زوجه زبيدة" اختلفا فيهما أيهما أطيب؟ فاحتكما إلى القاضـي "أبي يوسف"، فقال: "يا أمير المؤمنين لا يُحكَم بـين غـائبين، إذا حضـر الخصمان حكمتُ بينهما". فجيء إليه بطبقٍ من كلٍّ منهما، فجعل يأكل من هذا لقمة ومن ذاك لقمة حتى أتى عليهما. فقال له الرشيد: "احكم بينهما". فقال: "والله يا أمير المؤمنين كلمـا أردت أن أقضـي لأحـدهما جـاء الآخـر بحجتـه". فضحك الخليفة وأجازه.

وقـد وصـف ابـن الرومـي (٢٨٣هـ = ٨٩٦م) "اللـوزينج" بأبياتٍ رائعاتٍ، من بينها:

لا يخطئَني منك لوزينجٌ
إذا بدا أُعجبَ أو أَعْجَبَا
لم تُغـلق الشهوةُ أبوابها
إلا أبت زُلفاه أن يُحجبـا
لو شاء أن يذهب في صخرةٍ
لسهّل الطِّيبُ له مذهبا
يـدور بالنفخة فـي جـامِهِ
دَورًا ترى الدُّهن له لولبا
عـاون فيه منظرٌ مـخبَرًا
مستحسَنٌ ساعد مستعذَبا
كالحَسَن المُحسن في شَدوِهِ
تَمّ فأضحى مطربًا مضربا
مستكثِف الحَشو ولكنه
أرَقُّ جِلدًا من نسيم الصَّبا

وشـبيه بـه القطـائف، والسمبوسـك الحلو، في الحلوى المعاصرة.

انظر: (خُشْكَنان)، و(السنبوسك)، و(الشُّبات بالشحم)، و(الفالوذج)، و(القطـائف).

المأدبة

وتقال بالفَتح (المأدَبة)، وبالضم (المأدُبة)، والأخير عليها أغلب.

وهي كل طعام يُصنَع لدعوة أو عُرس. قال صخر الغَيّ (مخضرم) يصف عُقابًا:

كأنَّ قلوبَ الطير في قعر عُشّها

نوى القَسْب مُلقًى عند بعضِ المآدبِ

وفي حديث النبي عن "ابن مسعود": "إن هذا القرآن مأدَبة الله في الأرض، فتعلَّموا من مأدبته".

والآدِبُ: الداعي إلى الطعام. قال طَرَفة (٦٠ق.هـ = ٥٦٤م):

نحن في المَشتاةِ ندعو الجَفَلَى

لا ترى الآدِبَ فينا ينتَقِرْ

انظر: (نقيعة)، و(وليمة).

مايونيز

Mayonnaise

نوع من الصلصة، يتكون من الزيت، وصفار البيض، والخَلّ. مع بعض التوابل، أو البهارات.

ويُحضَّر بخفق صفار البيض في الخلاط بسرعة منخفضة، ثم يضاف الزيت قطرة قطرة حتى يتشكَّل المايونيز، ثم تضاف المكونات الأخرى بعد ذلك مرة واحدة، مع استمرار الخلط، ثم يضاف عصير الليمون، والخل، بالتدريج ثم يُحفظ في الثلاجة.

مبرومة

١- نوع من الحلوى، التي يأخذ مقطعها شكلًا دائريًا، من هنا جاء الاسم، كونها تشبه الحبل المبروم.

٢- البامية المطهية بطريقة خاصة.

مجدَّرة

وجبة من الأرز والعدس، انتشرت أولًا في بلاد الشام ثم

وصلت أخيرًا إلى مصر. والأصل في تسميتها أن منظر العدس على الأرز يكون مثل الفتاة الصغيرة البَضّاء البشرة التي على وجهها نمش يشبه آثار الجدري، فيطلقون عليها مجدَّرة.

محشي ورق العنب

هي أكلة تركية، تُسَمَّى "يبرق"، عرفها المصريون والشوام في عصر الدولة العثمانية، وهي تتكون من حشو أوراق العنب، وهي ملفوفة بالأرز، أو مخلوطة باللحم المفروم.

انظر: (الملفوف).

المخروطة

أكلة منتشرة في مصر، تُصنع من عجينة، تُفرد بالنشابة، ثم تُقطع بالسكين إلى شرائح طويلة رفيعة تشبه الإسباجتي، وتوضع في حلة البخار، وفي الجزء الأسفل منها الماء المغلي، وفي الجزء العلوي شاش. وتوضع شرائح العجين، ويُغلق عليها حتى تنضج بالبخار، ويضاف إليها اللبن، والعسل، الأسود، أو السكر.

المَرْمريَّة

Saga

هي نوع من النباتات من الفصيلة القرنفلية. يُصنع منها شراب، يُحَضَّر من أوراق المرمرية، التى تُغلى، ثم تُترك لتبرد بعض الوقت، ثم تُصَفَّى، وتُشرب فاترة. والشراب له فوائد جَمَّة؛ فهو يخفض السكر، وينقص الوزن، ومطهر للأمعاء، وقابض وطارد للغازات، ومُقوٍّ للجسم، ومفيد في النزلات المعوية.

المُدام

اسمٌ من أسماء الخمر، ويُقال أيضًا: المُدامَة، وسُمِّيَت الخمر بذلك؛ لأنه ليس شيءٌ تُستطاع إدامَةُ شربه إلا هي، وقيل: لإدامتها في الدَّنِّ زمانًا حتى سكنتْ بعدما فارَتْ، وقيل: سُمِّيَتْ مُدامَةً إذا كانت لا تَنْزِفُ من كثرتها، فهي مُدامَةٌ ومُدامٌ، وقيل: سُمِّيت مُدامَةً لِعتْقها.

مُدَمَّس

طعام ينضج بوضعه مكمورًا في الديماس أي: الفرن. والكلمة مأخوذة من دمَّس الطعامَ إذا دفنه وغطّاه.

مَرْدشوش

نبات عطريّ يُستعمل لِتَتْبيل الطعام، (فارسيته: المرزنجوش أو المرزكوش).

ويطلق عليه ريحان داود. وفي مصر يُسَمَّى البَرْدقوش.

انظر: (بَرْدقوش).

مِرْكاس

لونٌ من الطعام، عُرِف في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحِّدين، كان يُصنع من قطع مختارة من لحم فَخِذ الضأن، تُدَقُّ حتى تصير في حجم البندقة، وتُعرَكُ في قصعةٍ بشيءٍ من زيت، وفلفل، وكزبرة يابسة، وقرفة، ثم يضاف إليها قَدرُ ثلاثة أرباعها شحمًا مقطَّعًا. وبعد امتزاج الجميع تمامًا، يُحشى بالخليط مُصرانٌ منظَّف مطهَّر، يُقَسَّم بعد حشوه إلى قطعٍ صغار، ثم يُقلى بزيت الزيتون، فإذا نضج واحمرّ صُنِعَ له مرقٌ من خلٍّ

وزيت، أو من ماء كزبرةٍ رطبةٍ، ونعناعٍ، وبصلٍ مدقوق. وشبيه بالمِرْكاس ما يُعرَفُ في مصر حاليًّا باسم "السجق".

انظر: (ممبار).

مروزيّة

طعامٌ عُرِف بمصر وشمال إفريقية خلال العصور الوسطى، وكان يُصنَع من دجاجٍ مطهوٍّ، مضافٍ إلى توابله شيءٌ من السُّكَّر المحلول بماء الورد، فإذا نضج، طُرِحَ فيه إجاصٌ (كمّثرى) منقوعة في الخل والزيت، وبعض من اللوز المقشور المدقوق.

المُزَّاء

المُزُّ والمُزَّةُ والمُزَّاءُ: الخمر اللذيذة الطعم؛ سُمِّيت بذلك للذعها اللسان، وقيل: اللذيذة المَقْطَع، والمُزَّاءُ اسم لها، ولو كان نعتًا لقيل مَزَّاءُ، بالفتح.

وقيل: المُزَّةُ والمُزَّاءُ الخمر التي تلذع اللسان، وليست بالحامضة؛ قال الأَخطل (٩٠هـ= ٧٠٨م) يعيب قومًا:

بِئْسَ الصُّحاةُ وبِئْسَ الشُّرْبُ شُرْبُهُمُ
إذا جَرَتْ فيهمُ المُزَّاءُ والسَّكَرُ

وقال الأعشى (٧هـ = ٦٢٨م):

نازَعْتهم قُضُبَ الرَّيْحانِ مُتَّكِئًا
وقَهْوَةً مُزَّةً، راوُوقُها خَضِلُ

وفي حديث أَنس، رضي الله عنه: "أَلا إن المُزَّاتِ حرامٌ"، يعني الخمور. وقيل: هي من خِلْطِ البُسْرِ والتَّمْرِ، وقال بعضهم: المُزَّةُ الخمرة التي فيها مَزَازَةٌ، وهو طعم بين الحلاوة والحموضة؛ وأَنشد:

مُزَّة قَبْلَ مَزْجِها، فإذا ما
مُزِجَتْ لَذَّ طَعْمُها من يَذُوقُ

وقيل: المَزَّة، بفتح الميم، الخمر، ولا يقال مِزَّةٌ، بالكسر؛ قال حسان ابن ثابت (٥٤هـ = ٦٧٤م):

كأَنَّ فاها قَهْوَةٌ مَزَّةٌ
حَدِيثَةُ العَهْدِ بِفَضِّ الخِتام

والتَّمَزُّزُ شُرْبُ الشراب قليلًا قليلًا، وهو أَقل من التَّمَزُّرِ، وقيل هو مثله. ومنه قولهم: اشْرَبِ النبيذَ ولا تُمَزِّزْ هكذا، رُوي مرة بزايين، ومرة بزاي وراء، وقد تقدم.

ومَزَّه يَمُزُّه مَزًّا أَي مَصَّه. والمَزَّة: المرة الواحدة. وفي الحديث: "لا تُحَرِّمُ المَزَّةُ ولا المَزَّتانِ"، يعني في الرَّضاع.

والتَّمَزُّزُ: أَكلُ المُزِّ وشُرْبُه. والمَزَّةُ: المَصَّةُ منه.

والمَزُّ: اسم الشيءِ المَزِيز، والفعل مزَّ يَمَزُّ، وهو الذي يقع موقعًا في بلاغته وكثرته وجَوْدَته؛ فالمُزُّ من الرُّمَّان ما كان طعمه بين حُموضةٍ وحلاوة، والمُزُّ بين الحامض والحُلْو، وشراب مُزٌّ بين الحُلْو والحامض.

انظر: (القهوة).

المِزْر

نَبيذُ الشعير والحِنْطة والحبوب، وقيل: نبيذ الذُّرَة خاصَّة. غيره: المِزْر ضَرْبٌ من الأَشربة. والمَزْرُ والتَّمَزُّرُ: التَّرَوُّقُ والشُّرْبُ القَلِيلُ، وقيل: الشُّرْبُ بمَرَّةٍ، والمَزْرُ: الحَسْوُ لِلذَّوْقِ.

ويقال: تَمَزَّرْتُ الشرابَ إذا شَرِبْتَه قليلًا قليلًا. قال الراجز:

*تَكُونُ بَعْدَ الحَسْوِ والتَّمَزُّرِ *
* في فَمِهِ، مِثْلَ عَصِيرِ السُّكَّرِ *

انظر: (البِتْع)، و (الجِعَة)، و (السَّكَر)، و (السُّكُرْكة).

المُسَقَّعة

طبق مكوَّن من الباذنجان المقلي مضافًا إليه الفلفل الأخضر، والطماطم، وبعض اللحم المفروم أحيانًا، ويُطهى في الفرن. وقد عرفه المصريون من خلال احتكاكهم بالجالتين اليونانية والإيطالية.

انظر: (البَرَّانِيَّة).

مُشاش

لونٌ من الحلواء اشتُهر بمصر في العصر المملوكي، وكان يُصنَعُ من السُّكَّرِ. وقد أورَد "المقريزي" ذِكرَه، في كتابه "المواعظ والاعتبار بذِكر الخطط والآثار"، في معرِض حديثه عن "سوق الحلاويين" بالقاهرة.

المُشَبِّك

حلوى تشتهر بها محافظة دمياط في مصر، ثم أصبحت تُصنع في محافظات أخرى، وتُعمل من الدقيق الناعم، والنشا، والخميرة، ثم تُترك لتتخمر، ثم بعد ذلك يوضع المخلوط في قمع أو كيس الحلواني ذي الفتحة الصغيرة، ويُشكل، ويُقلى في الزيت، ويوضع في سائل من السكر المعقود.

انظر: (بَقْلاوة)، و(ضفائر).

المُشَعْشَعة

الخَمْرُ التي أُرِقَّ مَزْجُها، وشَعْشَعَ الشَّرابَ شَعْشَعَةً: مَزَجَه بالماء. يقول عمرو بن كلثوم (نحو ٤٠ق.هـ = ٥٨٤م) في معلقته:

مُشَعْشَعَةٌ كأنَّ الحُصَّ فيها
إذا ما الماءُ خالطها سَخينا

انظر: (المُعْرَقة).

مشكشِك

أكلةٌ اشتُهرَت بمصر في العصر العثماني، وبخاصةٍ لدى أهل السواحل، وتتكون من لحم الفسيخ، يوضع في طاجن ويُقَطَّع عليه بصل، ثم يضاف زيتٌ حارّ، وزيت سمسم، وأحيانًا طحينة.

المُصْطار

المُصْطارُ والمُصْطارَةُ: الحامض من الخمر، وهي كلمة ليست بعربية الأصل، وإنما يتكلم بها أَهل الشام، ووُجِدَت أَيضًا في أشعار من نشأ بتلك الناحية.

قال الأَخطل (٩٠هـ = ٧٠٨م) يصف الخمر:

تَدْمَى، إذا طَعَنُوا فيها بِجائِفَةٍ
فَوْقَ الزُّجاجِ، عتِيقٌ غيرُ مُصْطارِ

وهي في ديوان الأخطل: غير مُسْطار، بالسين، والمعنى هوَ هوَ في كلتا الحالتين. وقيل: المُصْطار الحديثة المتغيرة الطعم.

قال عديّ بن الرِّقاع (٩٥هـ = ٧١٤م)

مُصْطارَة ذهَبَتْ في الرأْسِ نَشْوَتُها
كأَنَّ شارِبَها مما به لَمَمُ

مَضِيرَة

طعامٌ عرفته العرب، وهو مرقٌ يُطبَخُ فيه اللحمُ بلبنٍ، حتى ينضج اللحم، ويخثر اللبن. و"المَضير" اللبن الحامض، وقيل منه اسم "مُضَر"؛ سُمِّي بذلك لولعه بشربه. وكانت المَضيرة تُصنع بمصر في العصر العثماني بتقطيع اللحم على هيئة مكعبات، تُسلَق بالغليان، وبعد أن ينضج اللحم يُصفَّى من الماء، ويضاف إليه

اللبن الحامض، والقشدة، والتوابل مثل: الملح، والفلفل، والحبهان، والمستكة، ويُقلَّب على نار هادئة وإليها تُنسب إحدى مقامات الحريري.

المُعْرَقة

ما يُمزَج من الخمر ليلًا مثلَ العِرْقِ كأنه جُعل فيه عِرْقٌ من الماء؛ قال البُرْجُ بن مُسْهِرٍ (نحو ٣٠ ق.هـ = ٥٩٥م):

ونَدْمانٍ يَزيدُ الكَأْسَ طِيبًا
سَقَيْتُ إذا تَغَوَّرَتِ النجومُ
رفَعْتُ برأْسِه وكشفتُ عنه
بمُعْرَقة، ملامةَ من يَلومُ

وقيل: أَعْرَقْتُ الكأسَ وعَرَّقْتُها إذا أَقللت ماءها؛ ومنه قول الشاعر:

ومُصرَّعينَ من الكَلالِ، كأنَّما
شَرِبوا الغَبُوقَ من الطِّلاءِ المُعْرَق

انظر: (المُشَعْشَعة).

المُعَسَّل

نوعٌ من الحلواء، اشتُهر ببلاد المغرب العربي خلال عصر الموحِّدين. وطريقة صُنعِه أن يُؤْخَذ قَدرٌ من العسل المُصَفَّى، فيوضع في قِدرٍ، ويُضاف إليه من النشا أربع أواقٍ، لكل رطلٍ من العسل، على أن يُحَلّ النشا بماء الورد - وقد يُصبَغ بزعفران - ويُدام تحريك المزيج على النار حتى يقارب الانعقاد، فيُصَبُّ عليه بعض الزيت، ويُنثَر عليه لوزٌ مقسوم. فإذا كمُل طبخه، أُنزِل من فوق النار، وأُفرِغ في صحفة. وقد يُزاد فيه شيء من السمسم المقشَّر، وكافورٌ محلولٌ بماء الورد.

ويطابق هذا النوع من الحلوى ما يُعرَف حاليًّا باسم المَلْبَن.

المُعَفَّرة (المِنَشّيَّة)

لونٌ من الطعام، عُرِف في بلاد المغرب والأندلس في عصر الموحِّدين. وطريقة صُنعِه أن يُؤْتَى بدجاجةٍ مُنَظَّفة، وتُجعَل في قِدرٍ مع ملح، وشيءٍ قليلٍ من البصل، والفلفل، والكزبرة الجافة، وتُطبَخ، ثم تُخرَج من القِدر، ويُزال منها لحم الصدر، ولحم الأفخاذ، ويُدَقُّ دَقًّا ناعمًا، ويُضاف إليه فلفل، ودار صيني، ويُضرَبُ بشيءٍ من البيض، ويُطلى بمزيجه موضعُ الصدر والفَخِذين من الدجاجة، كما تُغلَق به جميع فتحاتها، ثم تُقلى الدجاجة بزيت الزيتون حتى تحمَرّ، ثم تُرَدُّ إلى القِدر، ويضاف إليها خلّ، وزيت، وزعفران، وفلفل، ويُنثَر عليها لوزٌ، ثم يضاف إلى سطح القِدْر بيضٌ مضروب، ويُجعَلُ فيه محاحُ بيضٍ صِحاحٌ.

المفروكة

طعامٌ يُصنَعُ بمصر من خليط الدقيق والسمن، تُشَكَّلُ منه فطائر مستديرة تُنضَج في الفرن، ثم تُفرَك وهي ساخنة، حتى تصير قِطَعًا صغيرة جدًّا، ويضاف إليها الحليب. وقد اشتُهرت في العصر العثماني.

المَقَدِيَّة

من أسماء الخمر؛ قال الشاعر:

عَلِّلِ القَوْمَ، قَلِيلًا

بابنِ بِنْتِ الفارِسِيَّة

إنَّهُمْ قد عاقَرُوا، اليَوْ

مَ شَرابًا مَقدِيَّهْ

والمَقْدِيُّ شراب منسوب إلى قرية بالشام – قيل هي من أعمال الأردن – يُتَّخذ من العسل.

وأَنشد الليث:

مَقدِيًّا أَحَلَّهُ اللَّهُ للنا (م)

سِ شَرابًا وما تَحِلُّ الشَّمُولُ

قال شَمِر: سمعت أَبا عبيد يروي عن أَبي عمرو: المَقدِيُّ ضَرْب من الشَّراب، ويُنطَق بتخفيف الدال وبتشديدها، فيقال: المَقَدِّيّ؛ منسوبًا إِلى مَقَدّ، وهي قرية بِدِمَشْق في الجبل المُشْرِف على الغَوْر؛ ومنه قول الشاعر:

فَظَلْتُ كأَنِّي شارِبٌ، لَعِبَتْ به
عُقارٌ ثَوَتْ في سِجْنِها حِجَجًا تِسْعَا
مَقدِيَّةٌ صَهْباءُ باكَرْتُ شُرْبَها
إِذا ما أَرادُوا أَن يَرُوحوا بها صَرْعَى

وقيل إنّ: المَقدِيَّةَ شراب من العسل كانت الخلفاء من بني أُمَيَّة تشربه.

المقلوبة

أكلة شامية مشهورة في سوريا، وأصلها حَلَبيّ. تُصنع من الباذنجان المقلي في الزيت مع اللحم المسلوق، يضاف إليهما البهار والملح، ثم تُرَصّ قطع الباذنجان مع اللحم والأرز في وعاء عميق، ثم تُقلب في الطبق المُعَدّ لتقديم الطعام، وتُزَيَّن بالصنوبر؛ ومن هنا سُمِّيت مقلوبة.

الملفوف

وجبة شهية تُصنع من أوراق الكرنب، وهو نبات، له ساق قصيرة غليظة، وبرعم في الرأس ملفوف ورقة بعضه على بعض، والتسمية شائعة في الشام. أما في مصر فتُسمى هذه الأكلة المحشي؛ نظرًا لأن الأوراق حين تُلف، تُحشى بالأرز وبعض الخضراوات.

انظر: (محشي ورق العنب).

الملوخية

من أشهر الأكلات المصرية. تُصنَعُ من أوراق نباتٍ اكتُشِف لأول مرة في العالم على ضفاف النيل. وتُجَهَّزُ بفرم هذه الأوراق بأداةٍ خاصة، تُعرَف باسم (المخرَطة)، ثم تُطهى في ماءٍ غالٍ مع الثوم والكزبرة المجففة. ويُروى في أصل تسميَتها، أن الخليفة "المُعز لدين الله الفاطمي" أُصيب بمغصٍ حادّ، فأطعمه أطباؤه الملوخية فشُفِيَ، ومن شدة إعجابه بها أطلق عليها "الملوكية" أي طعام الملوك، وبمرور الوقت انتشرت بين العامة وحُرِّفَت إلى الملوخية.

الممبار (العصيان)

أكلة يُطلق عليها العُصْيان (العِصِيّ) في تونس والجزائر وليبيا. أما في مصر فتُسمى الممبار. تُصنع بعمل خلطة من الأرز، والفلفل الأخضر، والبهارات، ومعجون الطماطم، والنعناع، والشبت، والبقدونس، والبصل، وقد يضاف إليها اللحم المفروم، ثم تُحشى هذه الخلطة في أمعاء (مصارين) الخِرْفان أو الأبقار، ويُربط المصران من الجهتين، ثم يُوضع في وعاء به ماء وملح وبصلة، ويُترك حتى ينضج، وقد يُحمّر في الزيت أو السمن.

انظر: (مِرْكاس).

المَنْدي

وجبة حضرمية اشتُهر بها أهل حضرموت في اليمن، وانتشرت في أنحاء الجزيرة العربية وبلاد أخرى مثل الأردن وسوريا وفلسطين ومصر وسائر دول

الخليج. وهي تتكون من الأرز واللحم، أو الدجاج. يُتبَّل اللحم أو الدجاج بالبَهارات العربية، وتوضع في أفران خاصة تشبه التنور، وتنضج بحرارة الجو الساخن، كما يُستفاد من العصارة المتكوِّنة في إنضاج الأرز.

المُهَلَّبِيَّة

يقال إن اسمها يرجع إلى القائد الأموي المُهَلَّب بن أبي صُفْرة، الذي كان واليًا على بلاد خُراسان، حيث إنه أمر الخادم بصنع حلوى مميزة كي يخلد اسمه في التاريخ. وبالفعل حضَّروا له ما أراد من اللبن الحليب والنشا فصارت المُهَلَّبِيَّة وجبة للأمراء. ثم صُنعت بعد ذلك وزُيِّنت بالمكسَّرات وجوز الهند.

انظر: (بوظة).

نخيل البلح

date palm

من أقدم الأشجار المثمرة في العالم، مستديم الخضرة طويل العمر، لا ينتعش نموه إلّا في المناطق شبه الاستوائية إذ تندر الأمطار، وتتطلب جذوره وفرة الرطوبة، ويقاوم الملوحة إلى حد كبير. وقد ارتبط ارتباطًا وثيقًا بالحضارتين العربية والإسلامية وتراثهما، وكَثُرَ ذِكرُه في القرآن الكريم والحديث الشريف؛ إذ ورَد ذكر النخيل في ست وعشرين آية قرآنية موزعة على ست عشرة سورة، وصف بعضها ثمرات النخيل بالرزق الحسن. كما جاء ذِكرُه في الأحاديث النبوية مثبتًا أهميته الغذائية وفوائده الطبية، ومِن الحديث ما شبَّه النخلة بالمؤمن في شموخه وعلو همته

وصلابته في الحق وخيره وعطائه الذي لا ينقطع طوال العام ومن الأقوال المأثورة للنبي ﷺ: "اكرموا عمَّاتِكم النخل المطعماتِ في المَحْل".

اختلفت الآراء في الموطن الأصلي للنخيل؛ فذهب البعض إلى أن منشأه الخليج العربي، وذهب آخرون إلى القول بنشأته غربي الهند وجنوبي إيران.

احتل النخيل مكانًا مرموقًا في قائمة نباتات الزينة المستخدمة في تنسيق الحدائق المصرية القديمة، وعرف المصريون القدماء طريقتي حفظ ثمارها مدة طويلة: تجفيفًا، أو ضغطًا في كتل منها بأكياس من جلود الماعز، والأرانب البرية، وتوجد في معابدهم صور ورسوم لتلقيح النخيل. وفي بلاد النهرين كانت شجرة النخيل من الأشجار المزروعة بكثرة في النصف الأول من الألف الثالث قبل الميلاد. وقد ترك سكان هذه المنطقة آثارًا فنية كثيرة تدل على ذلك. كما طوَّر البابليون غرس النخيل على ضفاف الفرات قبل الميلاد بنحو خمسة آلاف عام، ووصفوا نحو عشرين صنفًا بفوائدها المفضَّلة؛ إذ كان التمر يوصَف لعلاج الرضوض، والأورام، والدمامل، والقروح. ويؤكد الأهمية العظيمة للنخيل ما ورد في شريعة "حمورابي" التي نصّت على حمايته وتحديد طرائق غرسه وتلقيحه.

وقد اهتم الفينيقيون أيضًا بنخيل البلح حتى وصل إلى جنوبي البحر المتوسط؛ ولهذا سُمِّي جنسه بالاسم العلمي phenix، كما كانت

شجرته مقدسة لدى التدمريين قبل الميلاد بعقود عدة من الزمن، وتؤكد أهميتها كلمة تدمر نفسها، فهي تحريف لـ (تاد – مور) أي بلد النخيل plamyra.

ذُكر النخيل كذلك في التوراة والإنجيل، وفي الطب القديم، وهو مادة طبية مهمة. وفي الأدب العربي أُعجب الشعراء والكُتّاب بجمال شجرته؛ ومنها بيت للمعري (٤٤٩هـ = ١٠٥٠م):

كُنْ كالنخيلِ عنِ الأحقادِ مرتَفِعًا
يُرمى بصخرٍ فيعطي يانعَ الثمرِ

وقوله:

شربنا ماءَ دِجلةَ خيرَ ماءٍ
وزُرْنا أشْرَفَ الشجرِ النخيلا

وتغنَّى العرب في أشعارهم بالنخيل كثيرًا وعدّوه أمير الحقول، وطعام الفقير، وحلو الغنى، وزاد المسافر والمغترب. يقول أحمد شوقي (١٣٥١هـ = ١٩٣٢م):

أهذا هو النخلُ مَلْكُ الرياضِ
أميرُ الحقولِ عروسُ العربِ
طعامُ الفقير وحلوى الغَنيّ
وزادُ المسافرِ والمغتربِ

النعناع البلدي

Garden Mint .Mentha viridis

نبات عشبيّ مُعَمَّر بريّ، عطريّ طبيّ، ساقه رهيفة غضّة مربعة المقطع يراوح ارتفاعها بين ٤٠ و ٩٠ سم، ولأوراقه رائحة عطرية قوية، وطعم قابض. تُغلى أوراقه – خضراء أو بعد تجفيفها – ويُشرَب مَغلِيُّها، وهو نافعٌ للهضم، وطرد الغازات، كما يُضاف إلى بعض العصائر؛

لتطييبها، وكذا لبعض الأكلات في أثناء طبخها؛ كالبصارة؛ ليكسِبها لونًا محببًا ونكهة حسنة.
انظر: (البِصارة).

نقيعة

طعام الإملاك، وطعامٌ يُصنَع عند قدوم الرجل من سفره، وكذا ما يصنعه الرجل لنفسه من طعامٍ عند قدومه من السفر. و"النقيع" و"النقيعة": المَخضُ من اللبن يُبَرَّد، وأصله من أنقعتُ اللبنَ فهو نقيع؛ قال الشاعر:

أُطَوِّف ما أُطوِّف، ثم آوي
إلى أمّي، ويكفيني النقيع

و"النَّقيع" و"النُّقوع" شيءٌ يُنقع فيه الزبيب ونحوه من غير طَبخ، ثم يُصَفَّى ماؤه ويُشرَب، والنُّقاعة ما أنقعتَ من ذلك. وشبيه به ما يُسَمَّى الآن بالخشاف. و"النقيعة" ما نُحِرَ من الغنائم قبل أن يُقتَسَم. ويقال: كل جَزورٍ جزَرْتَها للضيافة فهي نقيعة.
انظر: (مأدبة) و(وليمة).

نِيدة

حلوى القمح، وكانت لا تُطهى إلا في مصر، وتُصنَعُ بطهي القمح؛ حتى ينضج، ويخلو من النشا، ثم يُصَفَّى، ويُؤْخذ الماء ويُضاف إليه السكر، والدقيق، ويُغلى حتى يغلظ قوامه، ثم يُشرَب.

هريسة

اسمٌ يُطلَق على ألوانٍ متعددة من الطعام، بعضها حارّ، وهو شائعٌ بتونس والمشرق العربي، وبعضها حلو، وهو شائعٌ ببلاد المغرب العربي، ومنها:

١- حلواء تُصنَع من دقيق السميد، والسكر، واللبن، وجوز الهند، وتُعرَف في بعض نواحي سوريا باسم "النمورة". والهريسة الحلوة شبيهة بـ"البسبوسة" المصرية.

٢- وطعامٌ يُصنع في تونس من معجون الفلفل الحار، بعد تجفيفه وطحنه، وإضافة التوابل إليه. ولا يُؤكَل منفردًا؛ لشدة حرارته، بل يضاف لألوانٍ أخرى من الطعام. ويُعرَف في فلسطين باسم الشطة.

٣- و"الهريس": مدقوقُ حَبّة القمح بعد إزالة قشرتها، يُطبَخ مع لحمٍ، ويُؤكَل ساخنًا.

٤- وطعامٌ كان يُصنَع بمصر في العصر العثماني، بهَرْس لحم الدجاج؛ حتى يلين قوامه، ثم يضاف إليه بصل مبشور، وتوابل مختلفة، ويُخلَط في الدقيق، ويُشَكَّل على هيئة أقراصٍ دائرية تُطهى في الفرن.

٥- وأكلةٌ عراقية، يكثُر أكلها في موسم عاشوراء، تُصنَع بنقع القمح في الماء، وإنضاجه على النار، ثم هرسِه في مدقّ، ويُكَرَّر ذلك، إلى أن ينسحق القمح تمامًا ؛ ويتحول إلى خُثارة لزجة، تُؤكَل ساخنةً بعد إضافة زيتٍ إليها، وقليلٍ من "الدارصينى"، وقد يضاف إليها لحمٌ مسلوق.

الهوت دوج

Hot dog

نوع من السجق، يتكون من الكَبِد، والكُلَى (الكلاوي)، مضافًا إليهما اللحم، والتوابل، والبهارات. وفي عام ١٨٧٠م بدأ "تشارلز

فيلتمان" المهاجر الألماني في بيع السجق في أرغفة.
انظر: (السَّجُق).

هيطلية

طعامٌ حلوٌ اشتُهر بمصر في العصر العثماني. يُذاب النشا في اللبن، ويضاف إليهما العسل، ويُرفع على النار، ويستمر التقليب؛ حتى يغلظ قوامه، وهي ما نطلق عليه اليوم المُهَلَّبِيَّة.
انظر: (مُهَلَّبِيَّة).

وكيرة

طعامٌ يُصنَع عند البناء يبنيه الرجل في داره، أو عند فراغ الباني من بنائه.

وليمة

طعام العُرس، وقد يقال لطعام الإملاك (عقد الزواج)، غير أن الأول هو الأشْيَع. قال النبي صلى الله عليه وسلم لـ "عبد الرحمن بن عوف"، وقد جمع إليه أهله: "أَوْلِم ولو بشاةٍ".
انظر: (مأدبة)، و(نقيعة).

وِيكَا

إحدى طرق طبخ البامية في مصر، وهي تُعد باستخدام شوربة الفراخ، أو اللحم مع إضافة الطماطم، والكسبرة الجافة، والثوم. تُقَطَّع، أو تُسْحَق، وتُترك على النار، حتى تنضج. تُجهز تقلية من الثوم، والكُسبرة (كما يحدث بالنسبة للملوخية)، ثم تضاف على البامية الناضجة.

اليَخْني (يَخْن)

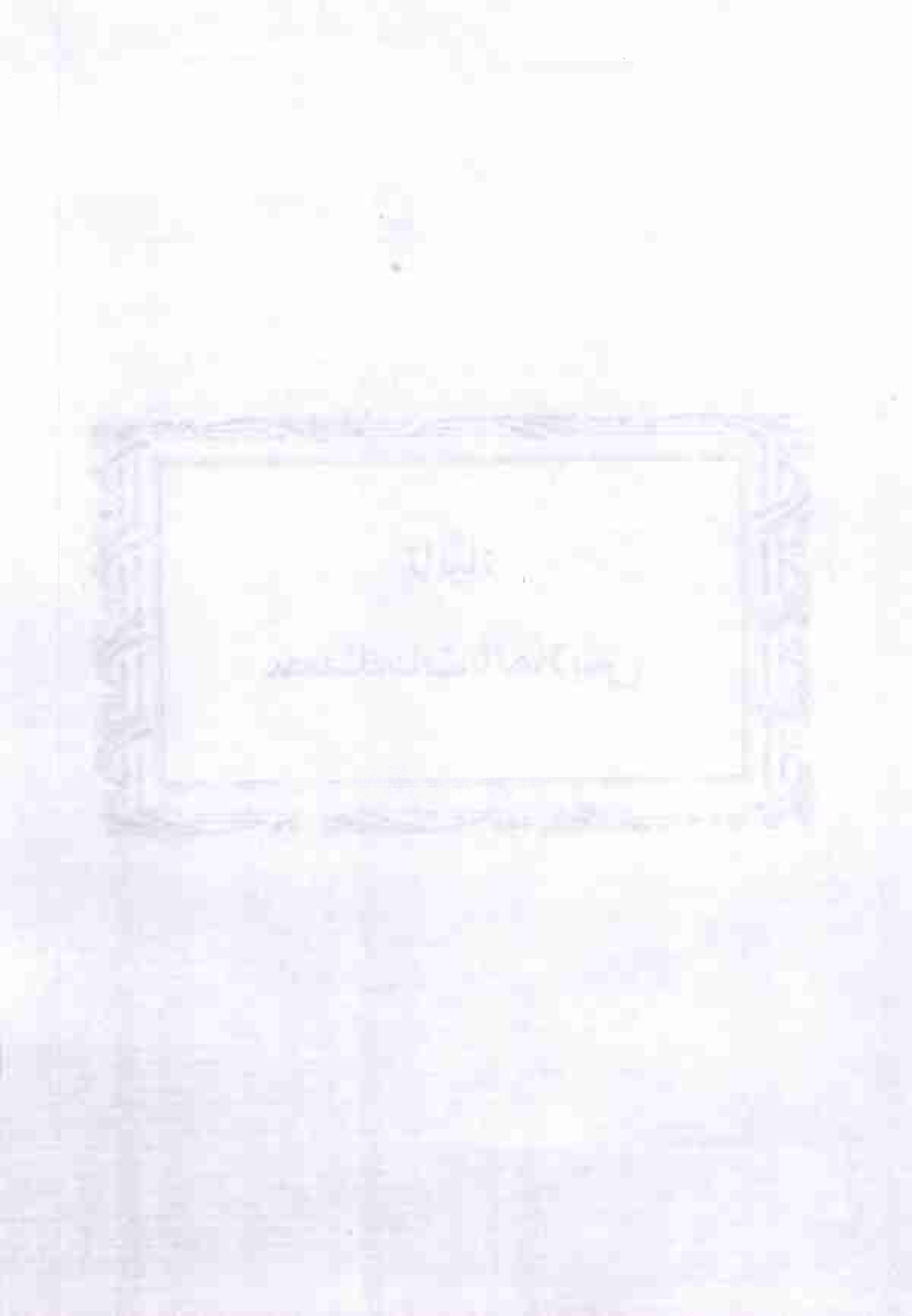
Stew

كلمة فارسية بمعنى المطبوخ، وهو نوع من المأكولات، منتشر في مناطق مختلفة من شبه جزيرة البلقان، وحتى جنوب شرق آسيا، وتُطلق الكلمة في باكستان على المَرَق.



ثانيًا:

مصطلحات الملابس



الآخِنِيُّ

ثيـابٌ مُخَطَّطَـةٌ. قـال العجـاج (٩٠هـ = ٧٠٨م):

عليـه كَتّانٌ وآخنيٌّ

وقيل: بل هي أكسية سودٌ لينة (ناعمة) يلبسها النصاري.

قال البعيث (١٣٤هـ= ٧٥١م):

فَكَرَّ علينا ثم ظلَّ يجرُّها
كما جرَّ ثوب الآخنيِّ المُقدِّسُ

وقـال أبـو خِـراش الهُـذلي (نحو ١٥هـ = ٦٣٦م):

كأنَّ المُلاءَ المحضَ خلفَ كُراعهِ
- إذا ما تمطّى - الآخنيُّ المُخذَّمُ

الإتْب

بُرْدٌ، أو ثوب، يُؤخَذ فيُشقُّ من وسطه، ثم تلقيه المرأة في عُنقها من غير جيبٍ ولا كُمّيْن.

وقيل: هو بُردةٌ، تُشقُّ، فتُلبس مـن غيـر كُمّـيْن ولا جيـب (فتحة القميص).

والإتـبُ: دِرْعُ المـرأة، ويقـال: أتَبْتُهـا تأتيبًـا فتأتَّبَـتْ: أي ألبستُها الإتب فلبسته. وقيل: الإتْب: غير الإزار، لا رباط لـه كالتكّة، وليس علـى خياطـة السـراويل، ولكنـه قميص مخيط الجـانبينِ، وقيـل: قميص بغير كُمَّيْن.

قـال كثيـر عـزة (١٠٥هـ= ٧٢٣م):

هضيمُ الحَشَا، رُؤْدُ المطا، بَخْتَرِيَّةٌ
جميلٌ عليها الأتْحميُّ المُؤَتَّبُ

وقـال أبـو حنيفـة: التأتُّـب أن يجعـل الرجـل حبـال القـوس فـي صـدره، ويخـرج منكبيـه منهـا، فتصير القوس على منكبيْه. وإتْب الشـعيرة: قِشْـرها، والمِئْتَـب: المِشْمَل، وهـو كِسـاءٌ لـه خَمْلٌ متفرِّق، يُلتحف به.

إزار (وِزْرَة)

أشـهر أجـزاء اللبـاس اليمنـي التقليدي، يرتديه الرجال في أغلب منـاطق اليمن، وهـو - كمـا يبدو مـن اسـمه - قطعـةٌ مـن القمـاش مربعـةٌ، أو مستطيلة، مـن نسيجٍ قطنـيّ، تُلَـفُّ حـول الخصـر، ويكـون طرفهـا السـفلي محيطًـا بأسـفل الركبـة أو مـا دون ذلـك بقليل، كما يكـون ارتداؤها مقترنًا فـي أغلب الأحوال باتخاذ خنجرٍ معقوف، يُعرَف باسم (الجَنْبِيَّـة)، يُثَبَّـت فـي جـرابٍ متصـلٍ بحـزامٍ جلديٍّ مربوطٍ فوق الإزار.

ويُعرَف الإزار (الوِزْرَة) بأسماءٍ أخـرى، مـن أشـهرها: المقطـب، والمعـوز، والفوطـة. ويتضـح قِدَم اتخاذ الإزار لباسًا في اليمن، من خـلال الكثيـر مـن منحوتـات الحضـارتين: السبئية، والحميريـة، التـي تصـور رجـالًا يرتدون أنماطًا مختلفـةً منــه، كمـا يُلاحَـظ أن ارتـداءه شـائعٌ فـي العديـد مـن المناطق المتاخمة لليمن، أو ذات الصـلة التجاريـة والحضـارية بهـا؛ وذلـك كمـا فـي عُمـان، وعـدد مـن سـواحل إفريقيـا الشـرقية، وبعـض منـاطق الهنـد ودول جنوب شرقي آسيا.

وعادةً ما يستوفي اللباس اليمني مكوناتــه مــن ارتــداء الإزار مــع غطـاءٍ مميزٍ للرأس يُعرَفُ باسم (القبـع)، مـع نعلٍ مميـزٍ يُعـرَف باسـم (النعـل الصـنعاني)، نسبةً إلى "صـنعاء".

انظر: (جَنْبِيَّة)، (قبع).

إزور (خاجور)

ezor,ḥagor

إزارٌ كـان يُتَّخَـذُ ملبسًـا داخليًـا لـدى الرجال من بني إسرائيل في الأزمنـة القديمـة، وكـان يتكـون من

قطعةٍ من القماش تُلَفُّ حول الوَرِكَين أو الحَقوَين، وفي أقدم العهود كان يُتَّخَذُ من جلود الحيوان. أمَّا كهنةُ بني إسرائيل، فكانوا يرتدون نوعًا خاصًّا من هذه الأُزُر، تُصنَع لهم من الكَتَّان، تُعرَف باسم "إيفود" 'ephodh'، وكانوا يرتدونها مساءً، فإذا ارتدوها صباحًا عُرِفَت باسم "ساق" Saḳ.

وفي عهودٍ لاحقة، حلّ نوعٌ من القمصان البسيطة محل الإزور في الاستعمال اليومي، عُرِف باسم (كيتونيت) وعُرف أيضًا باسم خاجور.

انظر: (كيتونيت).

الأساور

جمع السِّوار، وهو حِلْيَة مستديرة، تُصْنَع من الذَّهَب، أو الفِضَّة، أو النُّحاس، أو نحوها، وتُزَيِّن المِعْصَم.

الأسماط

جمع يقال: نعل سُمطٌ وسميط وأسماط: لا رقعة فيها، وقيل: ليست بمخصوفة. والسميط من النعل: الطاق الواقي، ولا رقعة فيها. قال الأسود بن يعفر (نحو ٢٢ق.هـ = ٦٠٠م):

فأبلغْ بني سعدِ بن عجل بأننا
حذوناهُمُ نَعْلَ المثال سميطا

وقالت ليلى الأخيلية (نحو ٨٠هـ = ٧٠٠م):

شُمُّ العرانين أسماطٌ نِعالهمُ
بيضُ السّرابيل لم يعلقْ بها الغَمَرُ

وفي حديث أبي سليط: رأيت للنبي ﷺ نعْل أسماط، وهو جمع سِمْط. وسراويلُ أسماطٌ أي: غير محشوّة. وقيل: هو أن يكون السروال طاقًا واحدًا. وقال ابن شميل: السِّمط: الثوب الذي ليست له بطانة طيلسان، أو ما كان من قطن.

الإشاح

الوشاح والإشاح على البدل. والوُشاح: كلُّه حَلْيُ النساء كِرْسانِ من لؤلؤ وجوهر منظومان مُخالَفٌ بينهما، معطوف أحدهما على الآخر، تتوشَّح به المرأة. ومنه اشتقّ: توشَّح الرجلُ بثوبه، والجمع: أَوْشِحَة ووشائحُ.

قال كثير عزة (١٠٥هـ = ٧٢٣م):

كأن قنا المُرَّانِ تحتَ خدودِها
ظباءُ الملا نِيطتْ عليها الوشائحُ

ويقال: توشَّح الرجلُ بثوبه، وبسيفه، ويقول الجوهري: الوشاح: يُنسج من أديم عريض، ويُرصَّع بالجواهر، وتشدُّه المرأة بين عاتقيْها وكشحيْها.

الأقمشة المركبة

نوع من الأنسجة التى تتألف من ألياف البوليستر، ذات المقاومة العالية للشد والضغط، المكسوة بمادة الـ pvc، المحافظة على جودة الألياف.

الأقمشة المطرَّزة

الأقمشة المستخدمة فى السهرات والمناسبات الخاصة، مثل المطرَّزة بالتُّلّ والدانتيل، على شكل شربو أو حزام أو غيرهما.

إكزوميس

Exomis

سترةٌ خفيفةٌ، شاع ارتداؤها بين العمال، وجنود المشاة الإغريق، ولفظُها منحوتٌ من لفظتَي "إكزوس" Exos، بمعنى خارجي، و"أوموس" Omos، بمعنى كتف.

كانت الإكزوميس تتكون من قطعتين مستطيلتين من نسيج الكتان - وهو الأكثر شيوعًا لنسجِها - تُخاطان معًا ليتكون

منهما شكل أسطواني، يسمح بترك فراغٍ بين الجسم والنسيج؛ لحمل الأسلحة، مع ترك فتحةٍ علوية للرأس. وكان الثوبُ يُجمَعُ على الخصر بحزامٍ قماشيٍّ، يُربَطُ بعُقدَةٍ خاصة، وتخفيه عن الأنظار فَضلة الثوب. وغالبًا ما كانت الأسطوانةُ تُثَبَّتُ من فوق الكتف اليسرى فقط، لضمان حرية حركة الذراع اليُمنى.

وقد تنوعت ألوان الإكزوميس، غير أن القرمزي غلب عليها، وبخاصةٍ في سترات حاملي الرماح من جنود الإغريق، الذين اشتُهر أمرهم خلال "حرب البيلوبونيز" The Peloponnesian War، التي دارت رحاها بين عامَي ٤٣١ ق. م و ٤٠٤ ق. م، بين أثينا من جانب، والحلف الإسبرطي من جانبٍ آخر؛ لذا كانت الإكزوميس تنافسُ رداء "الخيتون" - الأكثر منها شهرةً - خلال أواخر القرن الخامس قبل الميلاد.

وعادةً ما كان ارتداء الإكزوميس يكتمل بارتداء غطاءٍ للرأس يُعرَفُ باسم "خلاميس" Chlamys، أو "إيفابتيس" Ephaptis، كان يتميز بطرفٍ علويّ مدبَّب.

الباروكة

(كلمة معربة عن الفرنسية: Perruque، وتعنى فى الفرنسية: الشعر المستعار): كلُّ غطاء من الشعر يُوضع فوق الرأس للزينة، كما يُستخدم في التمثيل، وفى مناسبات أخرى.

البالطو

(كلمة معربة، عن الفرنسية: Manteau، ومعناها: المِعْطَف، وفي الإنجليزية: Mantua، ومعناها: ثوب فضفاض): مِعْطف أو رداء من صوف ونحوه، يُلبس فوق الثوب الخارجيّ؛ للتدفئة؛ أو للوقاية من الأمطار (ج) بالطوات وبلاطيّ.

البدلة

Suit

الحُلّة التي تُلبس خارج البيت عادةً.

البَدَنة

الناقة، أو البقرة، تُنحر بمكّة قربانًا، وكانوا يسمّنونها؛ لذلك، والثوب، يُشَقُّ فتلبسه المرأة من غير جيب، ولا كُمَّيْنِ، ويكون ملاصقًا لبدنها.

البُرْجد

كساءٌ مخطَّطٌ بخطوط عريضة، يصلح للخباء وغيره، جمعه بَراجد.

البُرْد والبُرْدة

كساءٌ مخطَّطٌ يُلتحفُ به. ومنه بُرْدة الرسول ﷺ التي خلعها على كعب بن زهير تحية لقصيدته "بانت سعاد". والجمع: بُرْد وبُرَد.

البُرْطُل

القلنسوة، والبُراحلةُ والبُرْطُلَّةُ: المِظَلَّة الصيفية.

البَرْطوشة

النعل القديم، أو الحذاء البالي. (ج) براطيشُ. وقد وردت في

قول الجبرتى: "والطَّرْبوش مقلوب على قفاه مثل حزمة البراطيش، وهم لابسون زنوط وبشوت محزمين عليها".

بُرْقُع

غطاءٌ للوجه. ويشيع استخدامه بين النساء: البدويات، والقرويات، في كثير من قرى مصر، وفيه فتحتان للعينين. بينهما قصبة على الأنف. وقد انتشر استخدامه بين النساء في العصر العثماني، مكمِّلًا أساسيًّا لثياب الخروج من المنزل، واقترن ارتداؤه بارتداء الحَبَرَة. وهو يُجمَع على بَراقِع.

قال توْبةُ بن الحُمَيِّر (أمويّ):

وكنتُ إذا ما جِئتُ ليْلى تَبَرْقَعَتْ
فقدْ رابَني منها الغَداةَ سُفُورُها

انظر: (حَبَرَة).

بُرْنُس

– كلُّ ثوب، رأْسه منه، مُلْتَزِقٌ به، دُرَّاعَةً كان أَو مِمْطَرًا أَو جُبَّة.

– قلنسوة طويلة، وقد أطلق العرب كذلك اسم البُرْنُس على نوعٍ طويلٍ من القلانِس، كان النُّسَّاكُ يلبسونه من قبل ظهور الإسلام وبعده، وقد تَبَرْنَسَ الرجل إذا لبسه.

– رداء ذو كُمَّيْن، يُلبس بعد الاستحمام. وقيل: هو من البِرْس، بكسر الباء، أي القطن؛ لأنه يقال للقطن بِرسٌ وبُرسٌ، والنون زائدة.

وقد قيل إن أصل البُرنُس غير عربي، ويَحْتَجُّ أصحاب هذا القول بشيوع ارتداء البرانس بين قبائل البربر في شمال إفريقيا، وهي عادةٌ انتقلت إلى عصر الموحِّدين وشاعت فيه، ثم تَفَشَّت في بلاد

المغرب العربي، حتى صارت زيًّا وطنيًّا لدى عموم المغاربة. كما شاع في العصر الحديث استعمال نوعٍ آخر من البرانس المصنوعة من أنسجة وَبَرِيَّة سميكة، تُرتَدى عقب الاستحمام لاستيفاء جفاف الجسم وحفظ حرارته.

انظر: (طُرطور)، و (قَلَنْسُوَة).

البَرْنيطة، البُرْنيطة

(كلمة معربة عن الإيطالية، وأصلها Berrettino: مصغَّر Berreto، وتعني القُبَّعة، أو غطاء الرأس الأوربي، أو لباس الرأس عند الإفرنج): قُبَّعة، أو غطاء الرأس، من الصوف، أو القطن أو نحوهما عند الغربيين. (ج) برانيطُ. وقد وردت في قول الجبرتي: "وعلى رؤوسهم برانيطُ من النُّحاس الأصفر".

بِشْت

أحد أشهر الأزياء العربية، والكلمة من أصل فارسي، ويُجمَعُ على (بشوت)، وهو رداء للرجال، يُصنَع من وبر الجمل، أو الصوف المغزول غزلًا ناعمًا، لا كُمَّيْن له، ويلبسه أهل الريف في الشتاء؛ طلبًا للدفء، كما يُلبَس في الأعياد والمناسبات فوق الثوب، وغالبًا ما يُطرَّز بخيوطٍ من القصب، ويكون على ألوان متعددة، مِن أشهرها البُنّي، والعنّابي، ومنها أيضًا الأسود، والرمادي. وهناك أنواعٌ فاخرة من البشوت، تمتاز بدقة الصنع، وجمال التطريز، وتتطلب معرفةً واسعةً بفنون هذه الحرفة وأصولها، منها: البشت الممشَّط، وسُمِّيَ بذلك؛ لاحتوائه على بعض الخطوط الشبيهة بالمشط، الموشاة بخيوط الذهب والفضة. ومن

البلاد العربية التي يُتَّخذ فيها ارتداء البشت أهمية خاصة: في بلاد الخليج العربي، وفي الريف المصري، يوجد البِشْت المصنوع من الصوف الخشن، على هيئة صِدار، ويرتديه الفقراء من فلاحيّ مصر.

البَشْنوقة

خِرْقة تتقنَّع بها المرأة وتشدّها تحت حنكها؛ لتقى خمارها من دهن الشعر، تلبسها عامة النساء من أهل الشام ومصر. وهي في العربية الفصحى: البُخْنُق. يقول صاحب التاج فى مستدركه: "البَشْنَقَةُ هى البَخْنَقَة".

أو: مِنْديل تستخدمه المرأةُ للرَّأس، يُطوى على شكل مثلَّث ويُربط تحت الذَّقن.

بُشنيقَة

غطاءٌ للرأس شائعٌ استعماله بين نساء فلسطين، وهو منديل بـ (أوية) أي إطار يحيط المنديل بزهورٍ مختلفة الأشكال. وفوق المنديل، يُطرَح على الرأس شال أو طرحة، أو (بيشة)، وهي أوشحة من حرير، أو صوف. ولعل أصلها أبو شنيقة، وهي وشاح يُلَفّ حول العنق، والرأس. مأخوذة من الشنق.

انظر: (البِيشة).

البطَّانيَّة

غطاء من الصُّوف، أو غيره يُلتحف به؛ للوقاية من البرد، ويقاربها في العربية الفصحى: الدِّثار والمنامة والخَمْلة. (ج) بطَّانيّات وبطاطينُ.

البَفْتَة

نسيج رفيع من القطن أبيض عند أهل مصر، والنسيج المُتَّخذ من الحرير عند السوريين.

البلوزة

Blouse

ظهرت البلوزة في أواخر القرن التاسع عشر، واتخذت شكل القميص الرجالي، فكانت تتميز بوجود ياقة، ووشاح يشبه رابطة العنق. لكنها في بداية القرن العشرين أصبحت تُعَدُّ من القطع الملبسية المعبرة عن الأناقة، واستُخدم في صنعها خامات رقيقة مثل: الحرير الطبيعي، والشيفون، وفي زخرفتها أقمشة المخرمات، والتطريز اليدوى، مع استخدام أشكال مختلفة من الكسرات والثنيات الطولية والعرضية، تكون بمثابة تنويعات زخرفية؛ لإثراء التصميم.

ثم ظهر طراز آخر من البلوزات في العقود الأولى من القرن العشرين، وهو ما أُطلق عليه طراز جبسون (Gebson) البلوزة فيه والجونلة من قماش قطني سادة، وتتخذ البلوزة الشكل المتلائم مع أبعاد الجسم، مع اتساع في منطقة الصدر، وزيادة في عرض الأكتاف. وبها كولة، مرتفعة على الرقبة، مزينة بخطوط عرضية، كما تمتد في منطقة الصدر كسرات طولية، تبدأ من الرقبة، وتنتهي عند خط ذيل البلوزة. أما الأكمام فتميزت بوجود انتفاخ بسيط من أعلى، منسدلة باتساع يتلاءم مع شكل الذراع، ومنتهية من أسفل باتساع كبير. أما الوسط، فيحدده حزام

من الجلد الفضي، لكي يبدو نحيفًا، ويبرز ارتفاع الصدر والأرداف. وكانت المرأة ترتدي مع هذا الطراز من الأزياء قبعة صغيرة مسطَّحة، قد زُيِّن حرفها بشريط عريض من القماش، وتمسك بمِظَلَّة لها يد طويلة ومستقيمة.

وقد تميز صنع البلوزات – في أول الأمر – بالحياكة اليدوية، بواسطة العاملات الماهرات. دخلت البلوزة سوق الملابس الجاهزة بعد تطور الآلات، وماكينات الخياطة، وتخصصت بعض المصانع في إنتاجها مع الفساتين، والملابس الداخلية، الرفيعة المستوى.

وشهدت البلوزة بعد ذلك تطورات تلائم الحياة العملية ومتطلباتها، مستجيبة للتغيرات الاجتماعية، وما تُمْليه طبيعة المكان، فأصبحت أكثر اتساعًا وصار الجسم أكثر تحررًا، وتنوعت فتحات الرقبة بأشكال واتساعات مختلفة، بالإضافة إلى التنوع في تصميمات الأكمام التي تتخذ شكل الذراع من أعلى وتنتهي باتساعات من أسفلها.

البُلُوفَر

(كلمة إنجليزية الأصل: Pull - over) نوعٌ من الثياب يُتخذ من الصوف غالبًا، ويقاربه في العربية: الصِّدار.

بنطلون

لباس للرجال والنساء، ذو ساقين طويلتين، يستر النصف الأسفل من الجسم، من الخصر حتى القدمين. وفي حين تكون

بنطلونات الرجال متشابهة الطراز؛ فإن بنطلونات النساء تجيء على صُورٍ وطرز مختلفة: اتساعًا وضيقًا، وطولًا وقصرًا، وامتلاء بأنواع من الزينة، أو عارية منها. ويُجمع على: بنطلونات وبناطيل.

بنطلون أكسفورد

Oxford pants

شاع ارتداؤه خلال فترة العشرينيات من قِبل طلاب جامعة "أكسفورد" بإنجلترا، ثم ارتدته النساء خلال فترة الثمانينيات، يُصنع من خامة الصوف.

يتصف بأنه مضبوط على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الجنب ثم ينسدل باستقامة إلى خط الذيل، بكمر متوسط العرض، بكسرتين صغيرتين عند خط الوسط الأمامي، وبنستين خلفيتين ينتهيان بجيبين، شُقَّ لهما ضلعان مستطيلان يُغلق كل منهما بواسطة عروة وزرار.

بنطلون أوفرول

over all pants

شاع ارتداؤه في نهاية فترة ستينيات القرن العشرين. يُصنع من الخامات القطنية. ترجع تسميته بهذا الاسم إلى أن خطوط تصميمه تشبه الأوفرول الذي كان يرتديه العمال في ذلك الوقت.

أهم ما يتصف به "بنطلون أوفرول" أنه يتصل بجزء من الكورساج عند مستوى خط الوسط، وهذا الجزء تتعدد أشكاله.

والبنطلون متوسط الاتساع بدءًا من مستوى خط الوسط إلى

خط الذيل، به لوكسات مثبتة على خط الوسط يُمَرَّر من خلالها حزام رفيع يُربط من الأمام، بكشكشة عند خط الوسط من أسفل وأعلى، وجزء الكورساج المتصل بالبنطلون مضبوط إلى حد ما على الجسم ومثبتة به حَمّالة متوسطة العرض تلتف حول العنق.

بنطلون البَحّارة

Sailor pants

شاع ارتداؤه خلال فترة الستينيات بإنجلترا، ترجع والتسمية إلى استلهام خطوط تصميمه من البنطلون الذي كان يرتديه البَحّارة ذي اللون الأزرق في الشتاء، واللون الأبيض في الصيف ويُصنع من خامة الجبردين.

ويتصف بأنه مضبوط على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الجنب، ثم ينسدل بعد ذلك باستقامة إلى خط الذيل، به كمر متوسط العرض إلى حد ما مثبت به لوكسات خماسية الشكل. يتميز بوجود كسرتين أماميتين، به جيبان أماميان مسحوران في خطي حياكة الجنب، ويُغلق بواسطة عروه وزرار.

بنطلون التزلق على الجليد

Ski Pants

شاع انتشاره عام (١٩٧٢م) بإنجلترا. وقد ارتدته النساء؛ لممارسة رياضة التزلق على الجليد، يُصنع من الخامات المطاطة؛ لتوفير الراحة في أثناء الرياضة.

ويتصف بأنه محبوك على الجسم، بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل، به كمر

متوسط العرض، ببنستين أماميتين، يُغلق بواسطة زرار وعُروة، عند مستوى خط حياكة الجنب، كما أن خط الجنب مزود بسوستة أسفل الكمر، ويضاف إلى ذيل البنطلون باندة مستطيلة الشكل تلتف حول القدم.

بنطلون الجونلة

Skirt pants

شاع ارتداؤه خلال فترة الستينيات حتى فترة السبعينيات بإنجلترا، سُمِّي بذلك الاسم؛ لأن خطوط تصميمه تشبه الجونلة، يتصف بأنه متسع على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل، يأخذ شكل حرف "A"، بكمر متوسط العرض مثبت به لوكسات صغيرة، يُغلق بواسطة زرار وعروة.

البنطلون الجينز

Jeans pants

شاع ارتداؤه في أواخر الستينيات، وسُمِّي بذلك الاسم؛ تبعًا للخامة التي صُنع منها، وهي خامة الجينز، وهو قماش قطني سميك، له تركيب نسجي ١/٣، ظهر في بادئ الأمر باللون الأزرق؛ لصباغة قماشه بصبغة النيلة الزرقاء.

أما في بداية الثمانينيات فقد ظهر البنطلون الجينز بألوان متعددة، وفي منتصف الثمانينيات ظهر البنطلون الجينز الأزرق ذو البقع البيضاء نتيجة؛ لظهور عمليات التبييض التي تُسَمَّى "Acid washed" التي تتسبب في إعطاء البنطلون البقع البيضاء.

يتصف هذا البنطلون بأنه مضبوط إلى حد ما على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى

خط الذيل، بكمر متوسط العرض بـه لوكسـات متوسـطة العـرض، يُغلـق بواسـطة عـروة وزرار، بـه جيبـان داخليـان أماميـان، تمتـد فتحـة كلّ منهما من خط الوسط إلـى خـط حياكـة الجنـب، بشـكل مـنحنٍ، مثبـت ببطانـة أحـدهما، أو كـل منهمـا، جيـب صـغير، ويتميـز بوجـود سفرة خلفيـة تأخـذ شـكل حـرف" V"، يثبـت أسـفلها جيبـان خارجيـان خماسيا الشـكل، وأهم ما يتصف به البنطلون أنـه يُزخـرف بخطـي حياكـة خـارجيين فـي جميـع أجزائـه أي: علـى القصات، الجيوب، والكمر، وثنية الذيل.

بنطلـون الخصـر المـنخفض (هيبون)

Hipbone pants

شاع ارتداؤه خلال الفترة من (١٩٦٠: ١٩٨٠م) بـــإنجلترا، ويتصف بأنه محبوك على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خـط الركبـة، ثـم ينسدل باتساع إلى خط الذيل، وهو بكمر عريض إلى حد ما، يصل عرضه إلـى حـوالي ٤ سـم، مثبـت بـه لوكسات رفيعة، يُمرر من خلالها حـزام عـريض بتوكـة مسـتديرة الشكل، بجيبين داخليين أماميين، يمتد خط فتحة كل منهما بشكل منحنٍ من خط الوسط إلـى خط حياكـة الجنـب، وأهـم مـا يميـز بنطلـون "هيبـون" أنـه بخط وسط منخفض عن مستوى خط الوسط الطبيعي بحوالي (٨ سم).

بنطلون الشارلستون

Bell bottom pants

شـاع ارتـداؤه لـدى النسـاء أولًا فـي نهايـة فتـرة الستينيات، وبداية فترة السبعينيات.

يتصف بأنه مضبوط على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الركبة، ثم ينسدل باتساع عند خط الذيل، بكمر متوسط العرض.

بنطلون الفروسية (ركوب الخيل)

Jodh pur

أول من ارتداه الهنود عام ١٩٢٠م، وبعد ذلك شاع ارتداؤه خلال الفترة من (١٩٢٦: ١٩٥٠م) بإنجلترا، إذ ارتدته النساء عند القيام بأداء رياضة الفروسية، ويتصف بأنه فضفاض على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى نهاية الفخذين، ثم ينسدل بضيق حتى خط الذيل، بكمر متوسط العرض مثبت به لوكسات رفيعة، ويغلق بواسطة زرار وعروة، بجيبين داخليين أماميين، تمتد خط فتحة كل منهما بشكل مائل من خط الوسط إلى خط حياكة الجنب، مثبت به قطعتا قماش، خارجيتان، مثلثتا الشكل، ومثبتتان في خط الحياكة الداخلي لرجل البنطلون أسفل مستوى خط الحِجْر بحوالي (٥ سم) تقريبًا، والبنطلون به مرد مثبت على خط حياكة الجانبين عند نهاية ذيل البنطلون ويصل طول المرد من (١٠: ١٢سم) مثبت على كل مرد ثلاثة أزرار.

البنطلون المتسع

Flare pants

شاع ارتداؤه خلال فترة الثمانينيات لدى النساء. يتصف بأنه مضبوط على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الركبة، ثم ينسدل باتساع عند

خط الذيل، بكمر متوسط العرض، يشبه بنطلون الشارلستون، ولكن يختلف عنه في اتساع ذيل البنطلون؛ فهو يقل عنه بمقدار (٣: ٤ سم) تقريبًا.

البنطلون الهندي (البنطلون البالوني)

Indian pants "Palloon pants

شاع ارتداؤه في الهند. وقد ارتدته المرأة الهندية المسلمة في أواخر الستينيات. ويُصنع من الأقمشة القطنية، يتصف بأنه فضفاض جدًّا على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل، يتميز بوجود مقدار اتساع بكشكشة عند مستوى خط الوسط نتيجة؛ لوجود "الأستيك"، يتميز بوجود جيبين، أماميين، داخليين، تمتد فتحة كل منهما بشكل مائل من خط الوسط إلى خط حياكة الجنب، يُضم ذيل البنطلون بحزام رفيع مثبت به أستيك.

بنطلون رياضي قصير

Plus Fours

شاع ارتداؤه خلال فترة العشرينيات لمَّا ارتداه "دوق وندسور" أمير ويلز، وارتدته النساء بعد ذلك خلال فترة الستينيات مع الجوارب الطويلة؛ لأداء رياضة الجولف.

يتصف بأنه متسع على الجسم، يصل طوله إلى أسفل مستوى خط الركبة بحوالي ٨ سم، بكمر متوسط العرض، مثبت به لوكسات رفيعة، به جيبان داخليان، أماميان، يمتد خط فتحة كل منهما بشكل مائل من خط الوسط إلى خط حياكة الجنب، به

بنستان أماميتان، وبنستان خلفيتان ينتهيان بجيبين خارجيين مربعي الشكل، بكل منهما قلاب، يُغلق بواسطة عروه وزرار، ويُضم خط ذيل البنطلون بحزام متوسط العرض يحاك به، ويُغلق حزام ذيل البنطلون بواسطة زرار وعروة عند مستوى خط حياكة الجنب.

بنطلون سابرينا

Sabrina pants

شاع ارتداؤه عام (١٩٥٤م) في هوليوود (Hoolywood) بعد عرض الفيلم السينمائي "سابرينا". ويُصنع من خامات صناعية مثل: أقمشة النايلون، والبولي استر.

يتصف بأنه محبوك قليلًا على الجسم بداية من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل، يصل طوله إلى أسفل مستوى خط الركبه بحوالي (١٠: ١٣سم)، بكمر متوسط العرض، بأربع بنسات أمامية، طول كل منها على التوالي حوالي (١٠: ١٢سم)، يُغلق بواسطة زرار وعروة، وينتهي خط الذيل بقلاب رفيع، وتوجد ثلاثة أزرار مثبتة في خطي حياكة الجانبين بالقرب من ذيل البنطلون.

بنطلون صندوقي/ باجي

Baggy pants

شاع ارتداؤه خلال فترة السبعينيات، وكان يُصنع من خامة الجينز، وأصبح بعد ذلك خلال فترة الثمانينيات يُصنع من خامات مختلفة.

يتصف بأنه متسع على الجسم، صندوقي الشكل، بكمر متوسط العرض، مثبت به

لوكسات رفيعة، يتميز بوجود جيبين أماميين خارجيين، تمتد فتحة كل منهما باستقامة من خط الوسط إلى خط حياكة الجنب، ويوجد بالبنطلون قصَّة عرضية أسفل مستوى خط الركبة بحوالي ٧ سم، يعلو القصَّة جيب خارجي خماسي الشكل، بقلاب يُغلق بواسطة عروة وزرار، والجيب مثبت عند خط حياكة الجنب.

بنطلون كاليفورنيا

California Pants

شاع ارتداؤه خلال فترة الثلاثينيات في ولاية "كاليفورنيا"California بأمريكا ويُصنع من خامة التويد، ويتصف بأنه مضبوط على الجسم، ينسدل باستقامة بدءًا من مستوى خط الجنب إلى خط الذيل، بخط وسط مرتفع عن مستوى خط الوسط الطبيعي بحوالي (٦: ٨ سم) مثبت به (لوكسات) رفيعة، يُمرر من خلالها حزام بتوكة مربعة الشكل، بكسرتين في خط الوسط الأمامي، وجيبين داخليين سحريين في خطي حياكة كلٍّ من الجانبين، وينتهي خط الذيل بقلاب متوسط العرض.

البُوت

(أصله في الفرنسية Bote، ومعناه: غطاء واقٍ من الجلد، أو المطّاط، أو القماش، للقدم والساق كلّها، أو بعضها، مثل: حذاء ركوب الخيل): ضرب من الأحذية الخفيفة يُمارس بها الألعاب الرياضية.

بول بواريه (١٨٧٩ - ١٩٤٤م)
Paul Poiret

من أبرز مصمِّمي أزياء العقد الأول من القرن العشرين في باريس، وأوائل من غيروا اتجاهات الموضة؛ إذْ كان صاحب رؤية جديدة في تصميم الأزياء، وأسلوب متميز في التعبير عن ذلك، كما كان حريصًا على مشاهدة عميلاته بعد ارتدائهن الثياب، وإجراء التعديلات التي تناسبهن؛ فأطلقت عليه الصحافة سلطان الموضة.

وُلد بواريه في باريس، وكان على درجة عالية من الإحساس الفني، فقد كان أديبًا مغرمًا بالمسرح، وشغوفًا بالشعر وملابس النساء. وفي عام ١٩٠٤م أنشأ أول بيت أزياء له، وبدأ يبدع تصميماته التي كان يحلم بها، وأسهمت نظرته الإبداعية في تقديمه للخطوط الجديدة بأسلوب عملي، أقبلت عليه النساء. وتميز في انفراده بالأناقة التي تمتزج بالبساطة، وهو الأسلوب الذي حلَّ محل أناقة التكلفة التي كانت سائدة منذ عهد لويس السادس عشر. وعبّر عن أسلوبه هذا في مقال نشرته مجلة الموضة في عام ١٩١٣م يقول فيه: "إن لباس المرأة لا يعني أن تغطيها بالحليّ من رأسها إلى أخمص قدميها، ولكنه يهدف إلى إبراز معالم جسدها ووضع الطبيعة في شكل خطوط بارزة تؤكد جمال المرأة ورشاقتها".

وتمثلت ثورته في عالم الموضة في إلغائه للكورسيه، وإقرار مشدٍّ خاص للصدر، والإقلاع عن عادة التدرج في اللون، الذي كان

سائدًا في ذلك الوقت، فقدَّم الألوان الأساسية النابضة، المستخدمة في الرسوم الوحشية، مثل اللون الأحمر الزاهي، والأرجواني، والقرمزي، والأخضر الزمردي. كما أصبح من أوائل المصمِّمين الذين تأثروا بالألوان الشرقية، التي ظهرت في البالية الروسي، الذي عُرض في باريس عام ١٩٠٨م؛ وانعكست على تصميماته، وأدخل بواريه الشكل البرميلي للجسم من الخارج، وقد لاقي إقبالًا بوصفه يمثل الموضة الحديثة، فقد كان يدعي أنه تمكن من تحرير النساء، عن طريق الكورساج الواسع ذي الوسط المتحرر والجونلة البرميلية الشكل. وكان هذا الطراز يضم تكوينات غريبة من التحرر والتقييد، فقد حرر الوسط، في حين كانت الجونلة الضيقة في الجزء الأسفل من الجسم، تعوق حركة الساقين.

ووصلت شهرته إلى أوجها في عام ١٩١٢م حين وضع تصميمًا جديدًا للثوب الباريسي، أطلق عليه ظل المصباح "Lamp,s shade" تميز بأنه عبارة عن فستان قصير، ذي وسط مرتفع، يقع تحت الصدر مباشرة، وجونلة قصيرة متسعة، تظهر من أسفلها جونلة أخرى طويلة، تتسدل باستقامة تتلاءم مع شكل الجسم.

بيجامة/ بِجامة

pajamds

ثوب من قطعتين على هيئة الحُلَّة الإفرنجية، يُلبس في البيت، وقد يُستعمل عند النوم، ويُطلق عليها أيضًا المنامة.

البِيشة

(كلمة معربة عن الفارسية أصلها: بِيجَه، ومعناها: نقاب، أو حجاب، أو بُرْقُع، أو عِصابة تربطها النساء على الجبهة): نوعٌ من البراقع؛ تغطِّي به المرأةُ وجهَها ماعدا العينين. ويقاربها في العربية الفصحى: النقاب، والبُرْقُع، واللِّثام.

وقد شاع استعمال البِيشة في مصر في القرن التاسع عشر، وقد كانت تُعمل غالبًا من شعر ذيل الحصان.

انظر: (بُشْنِيقَة).

التايير

Tailleur

تمّ ابتكار هذا الطراز من الأزياء منذ مطالع القرن العشرين، طبقًا للقيم الجمالية الخاصة بالهيئة الخارجية لجسم المرأة، فاتخذ الجاكيت – الجزءُ العلوي من التايير – الشكل المحبوك الذي يبرز ارتفاع الصدر، ونحافة الخصر، في أطوال مختلفة تتراوح ما بين منطقة فوق خط الوسط، إلى ما بعد الركبة، كما تميز بكولة عريضة على الكتفين؛ تُصنع من خامات مختلفة عن خامة الجاكيت بحيث تنسجم معها، مثل: الفراء، أو الأقمشة المخرّمة، أو الستان.

واتخذت الأكمام الشكل الأسطواني البسيط الذي يتلاءم مع شكل الذراع، بالإضافة إلى ظهور الاختلاف في التصميم الزخرفي الخاص بكل تصميم. وحرصت النساء على ارتداء بلوزة، أسفل الجاكيت، ذات لون يتلاءم مع لون الجاكيت وتصميمه، وكولة عالية تغطي الرقبة بأكملها.

وأما الجونلة فاتخذت الشكل الجرسي المتسع الطويل، الذي يبرز ارتفاع الجسم، وجمال الجونلة المحبوكة الطويلة، التي يصل طولها إلى العقبين.

وقد استُخدم في تنفيذ التايير قماش الكتان السادة خامة أساسية، بالإضافة إلى الأقمشة المخرَّمة المستخدمة في البلوزة التي تُلبس أسفل الجاكيت، والخامة المقلَّمة المستخدمة في زخرفة القبعة، والموتيفات التي يُزخرف بها الجاكت والجونلة، باعتبارها خامات مساعدة.

التربيعة

غطاء للرأس، تتخذه المرأة من الحرير أو القطن، وقد يكون مزيَّنًا بالترتر أو غيره. سُمِّيت كذلك؛ لأنها تكون مربعة الشكل، ثم تُطوى على شكل مثلث، وتُعصب بها الرأس، وعادة ما تكون من ألوان مختلفة. وفوقها الطرحة السوداء. يكثر استخدامها لدى العامة فى الريف المصري.

التِّرْتِر

ما تُزَيَّن به الثِّيابُ للنِّساء، ويُطلق أيضًا على قماش جميل مزيَّن فى كثير من الأحوال بخطوط ذهبية، أو صور حيوانات.

ويُوضع التِّرْتِر أيضًا على مناديل الرأس، ويُكثر النساء من استعماله فى زينة العروس.

تريكو

نسيج يدوي أو آلي، مصنوع بإبر خاصة، تحدث غرزًا متداخلة.

تطريز

embroidery

تَوْشِيَةَ النسيج، وزخرفته بأشغال الإبرة. وهى حرفة قديمة جدًّا، مارستها معظم الحضارات المعروفة.

سبق فنُّ التطريز فنَّ الحياكة بزمن طويل، ومارسته شعوب معظم الحضارات القديمة في المشرق، وبلاد فارس، وآسيا الوسطى، والهند، والصين، واليونان، والرومان، ومهرت فيه. أما أقدم المطرَّزات التي حُفظت حتى العصر الحاضر، فقد عُثر عليها في مقبرة توت عنخ آمون في مصر، وتعود إلى القرن السادس عشر قبل الميلاد. وفي ظل الحضارة الإسلامية، تفنن الطَّرَّازون في ابتكار أنواع مختلفة من المطرَّزات، كانت تُستعمل لتوشية الملابس، والمفارش، ومجالس الكبراء، وكانت دور الطراز مخصَّصة؛ لتزيين ملابس الخلفاء، والسلاطين، والأمراء، وفق نماذج محددة، تناسب مقام من تُهْدَى إليه، وتتدرج من الدروع الداخلية البسيطة إلى الأثواب الفاخرة المطرَّزة بالذهب والفضة. وانتقل بعض تلك المطرَّزات إلى أوربا، عن طريق البيع، أو الهدايا؛ فدخلت في ممتلكات رجال الكنيسة وبعض الملوك والنبلاء.

ومن أشهر نماذج هذه المطرزات، الرداء الكنسي للقديس "توماس بيكيت" (١١١٨ – ١١٧٠م) Thomas Becket، وهو رداء مطرَّز بالذهب، يحمل صور حيوانات، وكتابات، تشير إلى أنه صُنع في مدينة ألمرية Almeria الأندلسية سنة ١١١٦م. وكانت

بيزنطة مركز تبادل تجاري بين الشرق وأوربا، وتُصَدَّر إليها الثياب المطرَّزة الغنية بالزخارف؛ الأمر الذي حفَّز الحرفيين الأوربيين منذ العصور الوسطى إلى تطوير تقنيات خاصة بهم. وأشهر شاهد على فن التطريز الأوربي "طنفسة بايو" Bayeux tapestry، التي صُنِعَت في إنجلترا في القرن الحادي عشر؛ تخليدًا لذكرى الغزو النورماندي.

وفي إنجلترا بلغت أشغال الإبرة ذروتها في القرنين الثالث عشر والرابع عشر؛ بانتشار (موضة) التطريز للثياب الكنسية ولرجال البلاط. وكانت أشغال الإبرة طوال تلك الحقبة حكرًا على رهبان الأديرة، وراهباتها، وبيوت الطبقة الأرستقراطية. وفي عصر النهضة وبعده، صار التطريز الريفي ينافس غيره في جماله وألوانه. وفي ظل أسرة "بوربون" House of Bourbon في فرنسا ولاسيما في عهد الملك "لويس الرابع عشر" (١٦٣٨ - ١٧١٥م) Louis XIV، غدا فن التطريز حرفة، يمارسها طَرَّازون متخصِّصون مأجورون؛ لتلبية متطلبات البلاط من أشغال الإبرة الأنيقة.

تطور فن التطريز الإسلامي في العصرَين المملوكي والعثماني، وتنوعت أساليبه، وخاصة الملابس الرسمية، المطرَّزة بخيوط الذهب والفضة، التي كانت تُعَدُّ لرجال الدولة، بحسب مراتبهم، حتى غلب الأسلوب العثماني، على معظم المطرَّزات الأخرى.

وفي المستعمرات الأمريكية كان التطريز مهنة شعبية، تمارسها

الفتيات والأطفال على نماذج مُعَدَّة سلفًا، تشتمل على أمثال شعبية، أو أقوال مأثورة، بين زخرفات متنوعة، ويُوَقِّع عليها المطرِّز باسمه. واقتُبِسَت بعض النماذج من مطرَّزات الهنود الحمر السكان الأصليين، التي اتسمت بالبساطة والتماثل في الأشكال الهندسية.

انظر: (حياكة)، و(المودة/ الموضة)، و(نِساجة).

التَّنْتِلَا

(كلمة فرنسية أصلها Dantelle، ومعناها: خمار، طرحة، وشاح ترتديه النساء). وقد دخلت العربية في أشكال عديدة: دانتلاً، تنتلاً، تِنْتِنَّه، دانتيل.

والتَّنْتِنَّة (فى المعجم الوسيط): شباك منسوجة على أشكال مختلفة، يخيطها النساء على ثيابهنَّ للزينة. (مولد).

التَّنُّورة

(كلمة معربة عن الفارسية، وأصلها: تَنُوره، وتعنى: درع، جلد يلف به دراويش القلندرية مناطقهم): لِباس للنِّساء قصير من الخَصْر إلى الساقَيْنِ، بأطوال مختلفة يقال: تَنّورة داخليّة/ تَحْتانيَّة/ مزركشة. (ج) تنانيرُ.

تُوب

الزي القومي للمرأة السودانية، والنمط المفضَّل مِن أنماط الثياب لدى النساء السودانيات، على اختلاف أعمارهن وأذواقهن، واسمه تصحيفٌ لكلمة "ثوب".

وكان الثوب السوداني في السابق مكونًا من قطعتين من قماش، ثم اختُصِر إلى قطعة واحدة، هي التوب الحالي، وهي قطعة تغطي سائر الجسد، وتُلبَس فوق الثياب العادية، عن طريق لفِّها حول الجسد والرأس بطريقةٍ خاصة. ويشبه التوب السوداني في مظهره العام، الساري الهندي. وهناك طريقةٌ عملية للف التوب، تلجأ إليها النساء لتيسير الحركة؛ وذلك من خلال ربطه حول الوسط على طريقة الساري الهندي، ووضع جزء آخر كغطاء للرأس تسدله المرأة علي كتفها الأيسر، ويطلق على هذا النوع من الأثواب"الربط"، وتكون خاماته في العادة من الحرير و(الشيفون).

ويكتسب ارتداء التوب أهميةً كبيرةً في المناسبات الاجتماعية المهمة مثل حفلات الزواج، والمآتم وغيرها من المناسبات الرسمية، ولا يمكن للمرأة المتزوجة أن تظهر في أية مناسبةٍ دون ارتداء الثوب.

ومِن المرجَّح تاريخيًّا أن التوب أصبح زيًّا رسميًّا للمرأة السودانية منذ قيام الدولة المهدية، وكانت أقمشة (الشيفون) تُجلَبُ؛ لأجله من الهند، وكانت ثياب (الدَّمّور) تُنسج له في مصر. ويرى آخرون أن بداية ارتداء التوب السوداني بدأ منذ الحضارة "البجراوية"، أي: قبل أكثر من عشرة آلاف سنة تقريبًا، ويذهبون إلى أنه كان زيًّا خاصًّا بالملكات، وكانت له تصاميم ورسومات خاصة، وخامات مميزة، وزخارف، ونقوش، وطرازات متعددة.

وقد ظلت أسماء التوب تواكب المستجدات في السودان؛ فلما تخرجت الدفعة الأولى فى كلية الطب بجامعة الخرطوم – التي كانت تُسَمَّي آنذاك "جامعة كتشنر"–، أُطلِق على أحد أنواع التوب اسم "ضلع الدكاترة"، ومع زيارة الرئيس الهندي "نهرو" للسودان ظهر هناك "توب نهرو"، ثم أصبح الثوب يُسَمَّى بالمناسبات؛ مثل: "يوم التعليم"، و"التقاء السيدين" (المهدي والميرغني)، ثم أصبح يُسَمَّى لاحقًا بأسماء الأفلام والكتب؛ مثل: "الوسادة الخالية". ويلجأ التجار السودانيون عمومًا إلى إطلاق أسماء ذات علاقة بأهم الحوادث الاجتماعية والسياسية والاقتصادية على ما يبيعونه من أثواب.

وتُعَدُّ سويسرا من أكبر منتجي الثوب السوداني؛ إذ تمد السوق السودانية بأكثر من ثمانين بالمئة من احتياجاتها من هذا الزي.

ويتابع مصممو الأزياء السويسريون السوق السودانية، ويرصدون اتجاهات الذوق السوداني؛ ليبتكروا الجديد من أنواعه.

وتتحدد ألوان التوب؛ حسب المناسبة التي يُرتَدَى فيها، فالتوب الأحمر المزركش والمرصَّع ببعض الحلي، ترتديه العروس بعد انتهاء مراسم الزفاف. أما التوب الأبيض فترتديه السودانية في حال وفاة زوجها، لتواظب على ارتدائه طيلة فترة العِدّة ولا تغيره أبدًا.

انظر: (ساري).

التُّوب

من ملابس النساء فى الريف، خاصة فى الوجه البحري بمصر، وهو ثوب واسع كالعباءة له كُمّان واسعان، وغير مشقوق من أمام. يُلبس عادة فوق الملابس، عند خروج المرأة إلى السوق ونحوه.

التُّوكة

(كلمة معربة عن التركية، وتعني: الحلقة أو الإبزيم): تُطلق فى العامية المصرية على حِلْيَة تُعَلَّق على الصدر أو العنق أو الرأس لحفظ الشعر والزينة.

جاكت / جاكتة / جاكيت

كلمة أصلها فرنسي، وهو ملبس خارجي مفتوح من الأمام يغطي الجزء العلوي من الجسم، وهو عبارة عن سُتْرَة بكُمَّيْنِ طويلَيْنِ، مفتوحة من الأمام. وتُصنع غالبًا من الصوف أو الكتان. ويختلف طولها حسب الموضة، وعادة ما تكون مفتوحة من الأمام بأزرار وعراوٍ.

جاكيت بدون مرد

شاع ارتداؤه منذ عام ١٩٥٥م، وتُنسب خطوط تصميمه إلى مصمم الأزياء "بيير كاردان" يُصنع من الحرير صيفًا، والصوف شتاء.

يتصف بأنه مضبوط على الجسم نسبيًّا، صندوقي الشكل، يصل طوله أسفل مستوى خط الجنب، بحوالي ٢سم، ذو خطي كتف مضبوطين بدون كوله وبدون مرد.

جاكيت بكول شال

شاع ارتداؤه منذ عام (١٩٣٣م) في إنجلترا. ارتدته السيدات خلال الحفلات مع الجونلات الضيقة أو المتسعة.

يتصف بأنه مضبوط على الجسم، يصل طوله أسفل مستوى خط الجنب، بخطي كتف مضبوطين على الجسم.

جاكيت بياقة (تايور) ومرد متداخل (كروازيه)

شاع ارتداؤه منذ عام ١٩٣٧م بإنجلترا، يُصنع من خامات خفيفة صيفًا، وخامات سميكة شتاء.

ويتصف بأنه مضبوط على الجسم إلى حد ما، يصل طوله أسفل مستوى خط الجنب بياقة تايور عريضة لها طرف مدبَّب تقع نقطة انكسار الياقة عند مستوى خط الوسط، بمرد متداخل يُغلق بواسطة أربعة أزرار، بخطي كتف طويلين نسبيًّا، وبنستين أماميتين رأسيتين.

جاكيت بياقة تايور ومرد بسيط

شاع ارتداؤه منذ عام ١٩٣٨م، وكان يُصنع من خامات مقلَّمة، أو كاروهات. ويُصنع من الصوف شتاءً والقطن صيفًا. ثم أُضيفت خامات أخرى.

يتصف بأنه فضفاض على الجسم إلى حد ما.

جاكيت بيبليوم

Peplum

شاع ارتداؤه خلال الفترة من (١٩٤٥: ١٩٤٩م) في إنجلترا. يُصنع من خامة الفسكوز، ترجع التسمية إلى الحضارة الإغريقية القديمة، نسبة إلى البيبليوم، الذي كانت ترتديه النساء.

يتصف بأنه محبوك على الجسم بدءًا من مستوى خط الكتف إلى مستوى خط الوسط ثم ينسدل باتساع إلى خط الذيل في صورة تموجات.

جاكيت سبنسر

انتشر الجاكيت موضة لأزياء النساء في بداية القرن التاسع عشر.

يتصف بأنه مضبوط على الجسم، يصل طوله أسفل مستوى خط الوسط بحوالي ٨ سم تقريبًا، بخطي كتف طويلين إلى حد ما، بكول تايور عريض نسبيًا، وله طرف مدبب يصل طوله إلى مستوى خط الوسط، بمرد "بصفين من الأزرار"، وزرارين بقصتين بدءًا من منتصف فتحة الإبط إلى خط الذيل، يعلوهما قلاب بشكل مستطيل، يُصمم الذيل بحيث يأخذ شكل حرف " V"، بكُمَّي تايور.

جاكيت السفاري

قطعة ملبسية صُمِّمت بغرض الذهاب إلى رحلات السفاري البرية.

وقد شاع ارتداؤه خلال فترة الخمسينيات لدى النساء في أثناء القيام بالصيد في الغابات.

يتصف الجاكيت بأنه فضفاض على الجسم إلى حد ما، يصل طوله أسفل مستوى خط الجنب، صندوقي الشكل، بياقة مفتوحة (إسبور) بطرف مُدَبَّب، بمرد تركيب، يُغلق بواسطة أربعة أزرار، بخطي كتف طويلين إلى حد ما، يضاف إلى خطي الكتف

لوكسات عرضها ٢ سم تقريبًا تُحاك في الخط بين الكُمّ وخط الكتف ويتدلي الطرف الآخر المدبب؛ ليُثبت على خط الكتف بواسطة زرار، به أربعة جيوب خارجية: جيبان صغيران علويان بطيات (بكالونيه) في خط نصف كل منهما، ويعلو الجيبين قلاب ذو زوايا منفرجة، ويُثبت الجيبان الصغيران بدءًا من منتصف فتحة الإبط؛ وجيبان كبيران مثبتان أسفل مستوى خط الوسط بحوالي ٧ سم تقريبًا، يعلو كلًّا منهما قلاب، خط تصميمه بزوايا قائمة، والجاكيت به لوكسات مثبتة عند مستوى خط الوسط، يُمَرَّر من خلالها حزام عريض، وللجاكيت كُمّان مركبان، ينتهي كل منهما بسوار عريض.

جاكيت الفروسية (ركوب الخيل)

شاع ارتداؤه خلال الفترة من سنة ١٩٢٦ حتى سنة ١٩٥٠م بإنجلترا، ارتدته النساء مع بنطلون الفروسية؛ لأداء رياضة ركوب الخيل.

يتصف بأنه محبوك على الجسم، يأخذ شكل الساعة الرملية، ويصل طوله أسفل مستوى خط الجنب، وله كتفان طويلان نسبيًّا، بكول تايور ذي ريفيرا متوسطة العرض.

الجاكيت القصير (بوليرو)

شاع ارتداؤه عام ١٩٣٣م بواسطة مصارعي الثيران في إسبانيا. وفي نفس العام أصبح من الملابس المفضلة لدى النساء.

ويتصف بأنه مضبوط على الجسم، يصل طوله إلى مستوى خط الصدر تقريبًا، بفتحة عنق مستديرة، ومرد بسيط، يُغلق بواسطة ستة أزرار، له جيبان مشقوقان ذوا ضلع واحد صُمِّم بشكل مستطيل، بكُمٍّ طويل تركيب.

جاكيت المعطف

شاع ارتداؤه منذ عام ١٩٥٥م في إنجلترا في فصل الشتاء، يُصنع من خامات ثقيلة إلى حد ما، ترجع تسميته بهذا الاسم إلى أن خطوط تصميمه تتشابه مع خطوط تصميم المعطف.

يتصف بأنه فضفاض على الجسم، يصل طوله إلى منتصف الفخذين تقريبًا، بكول تايور له متوسط العرض، بطرف خارجي مدبب، ومرد بصفين من "ستة أزرار"، وبنستين أماميتين رأسيتين يمين ويسار، وعند خط نصف الأمام، يمتد طول كل منهما من أسفل مستوى خط الصدر بحوالي ٤ سم، إلى أسفل مستوى الوسط بحوالي ٥ سم، به ثلاثة جيوب مشقوقة: أحدها علوي ذو ضلع واحد، يُرَكَّب بشكل مائل عند مستوى خط الصدر، واثنان بضلعين عند نهاية البنستين، وبه كُمّا تايور، يُحَلَّي كل منهما بثلاثة أزرار عند خط نهايتهما.

جُبَّة

ضَرْبٌ من الثِّيابِ مفتوح من الأمام، وجمعها جُبَبٌ وجِبابٌ، وهي لباسٌ عربيٌّ أصيلٌ ضاربٌ

في القِدَم، ومنه استُوحِيَ الجلباب والقميص. والجُبَّةُ كذلك من أَسْماء الدِّرْع.

لَبِسَ العربُ الجُبَّةَ في الجاهلية، وكانت مقصورةً على الرجال قبل العصر العثماني، وفيه اتخذتها نساء مصر زيًّا، وبخاصةٍ نساء الطبقتين العليا والوسطى، وكُنَّ يتخذنها على هيئة زيٍّ مشقوق من الأمام،لا يسمح اتساعه بالتقاء حافتيه الأماميتين على الصدر، وليس لها عروات أو أزرار. كما كانت قصيرة يصل طولها إلى ما بين منتصف الساق والقدمين، وكانت أكمامها قصيرة تنتهي عند الكوع، أو طويلة تصل إلى الرسغ، وهي أكمام ضيقة في الحالتين. وكانت الجُبّة النسائية العثمانية تُزَيَّن بالفراء في شرائط علوية على جانبي فتحة الجُبَّة وعلى ذيلها، وقد يغطي نصفها العلوي. وكثيرًا ما كانت النساء ترتدي هذه الجُبَّة فوق رداءٍ يُسَمَّى القفطان.

وما يزال ارتداء الجُبَّة منتشرًا في تونس؛ إذ يعدونه لباسًا احتفاليًّا يُرتدى في مناسبات الزفاف، وشهر رمضان المعظم، وأيام المولد النبوي، وغيرها.

انظر: (قُفْطان).

الجَزْمة

(كلمة تركية معربة، أصلها في العثمانية: جيزمة، وفى التركية الحديثة، بمعنى: حذاء طويل الساق): الحذاء العادى. ويرادفها فى العربية الفصحى: الكُنْدُرة، والمزد، والنعل، والموق. (ج) جِزَم.

الجَلاَّبِيَّة

ثوبٌ فضفاض يلبسه عامة الشعب المصرى رجالًا ونساءً، ذو كُمَّيْن، ألوانه متعددة، يُصنع من القطن، أو الصوف، أو الحرير، أو غيره. وفصيحه: الجِلْباب. (ج) جلاَّبيّات، وجلاليبُ.

جَنْبِيّة (ج) جنابي

نوعٌ من الخناجر العربية، يُربَطُ على الخاصرة، ويُعَدُّ مِن أهم مكمِّلات الثياب في اليمن؛ إذ يحدد شكله انتماء الفرد إلى قبيلةٍ أو عشيرةٍ بعينِها، فضلًا عن دوره الرمزي في التعبير عن الشجاعة والنخوة، ودوره الشكلي في إضفاء الأناقة والزينة على مظهر الشخص. وتُستَخدم الجنابي كذلك في عُمان وجنوب السعودية.

وللجَنْبِيَّة عدة أنواع، بعضها رخيص السعر، وبعضها متوسط السعر، ومنها ما هو مرتفع السعر بدرجةٍ مبالغٍ فيها؛ إذ هناك أنواع منها تصل أسعارها إلى مئات الآلاف، بل إلى الملايين، من الريالات، وهي أنواع ذات مواصفات خاصة، لا يعرفها إلا قلة مِن ذوي الخبرة؛ ومن أشهرها جنبية يرجع عمرها إلى ما فوق الألف عام، توارثها مشاهير قادة اليمن، ومنهم"الإمام أحمد حميد الدين" الذي حكم اليمن من عام ١٩٤٨م حتى عام ١٩٦٢م، وكانت تخص من قبله "الإمام شرف الدين" في القرن السادس الهجري.

وتتكون الجنبية من المِقْبَض (الرأس)، والنصل

(النصلة/ السلة)، والغِمْد (العسيب)، والحزام. ولكل جزءٍ مِن هذه الأجزاء، أشكالٌ وأنواع، تتنوع قيمةً ومادةً، وصنعةً، وزخرفة؛ وتتحدد بموجبها قيمة الجنبية، وثمنها، ونفاستها.

انظر: (إزار)، و (قبع).

الجُوانتى

(كلمة لاتينية دخلت العربية عن طريق الإيطالية، وهى فى الإيطالية kwanta، وفى الإسبانية kwanti وفى الفرنسية gant): ما يُلبس فى اليدين، وقد يُزرّ على الساعدين بأزرار تكون له. ويرادفه فى العربية: القُفّاز.

الجَوْرَب

(سُمِّى بالتركية: شرابلار) لباسُ الرِّجْل، وكان مزركشًا ومزخرفًا بألوان ورسوم متعددة، وصُنع من خيوط التريكو، يُصنع الآن من الصوف، والكتّان، والحرير، والقطن.

الجونلة

Skirt

هي الجزء السفلي من الزي النسائي، وتبدأ من مستوى خط الوسط، وتنتهي أعلى أو أسفل الركبتين؛ حسب اتجاهات الموضة السائدة، وتُعد الجونلة زيًّا يُرتدى مع البلوزة، أو الجاكيت، وأحيانًا تشكل الجزء السفلي من الفستان.

وقد دخل لفظ الجونلة إلى اللغة العربية عن طريق اللغة الإيطالية، فهي كلمة إيطالية الأصل، (Gonnella) بمعنى: "Skirt" باللغة الإنجليزية.

جونلة البوق (ترومبيت)

Trumpet skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩٧٥م بإنجلترا، ترجع التسمية إلى آلة "البوق" (الترومبيت، آلة موسيقية)؛ نظرًا لأن خطوط تصميمها تشبهها. تتصف بأنها مضبوطة على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط، إلى مستوى خط الجنب، ثم تنسدل بتضييق إلى خط القَصَّة العرضية، وبعدها تنسدل باتساع إلى خط الذيل، ببنستين أماميتين مائلتين في اتجاه خط الجنب، طول كل منهما نحو ١٢سم، بكَمَر متوسط العرض.

الجونلة الجمبر

Jumper Skirt

شاع ارتداؤها في منتصف فترة الستينيات، وتصنع من الكتان؛ تتصف بأنها تتصل بجزء من الكورساج عن طريق حياكته في كمر الجونلة، وهذا الجزء يأخذ أشكالًا متعددة؛ فيختلف طوله وعرضه حسب الرغبة، والجونلة فضفاضة على الجسم، بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل.

وتتميز هذه الجونلة بوجود كشكشة في خط الوسط وكَمَر متوسط العرض، وبها حمالات متوسطة العرض، مستطيلة الشكل، تُثبت في الخلف بخط حياكة، وتُغلق من الأمام بواسطة زرار وعروة.

الجونلة الجينز

Jeans Skirt

شاع ارتداؤها في أواخر الستينيات؛ سُمِّيت بذلك الاسم

تبعًا للخامة التي صُنعت منها، وهي خامة الجينز (قماش قطني سميك بتركيب نسبي (٣/١) مبرد).

أما في بداية الثمانينيات فقد ظهرت الجونلة الجينز بألوان متعددة، وفي نهاية الثمانينيات ظهرت باللون الأزرق ذي البقع البيضاء.

تتصف بأنها مضبوطة على الجسم إلى حد ما، من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل، بكمر متوسط العرض، به (لوكسات) رفيعة، تُغلق بواسطة زرار وعروة، بخط حياكة في خط نصف الأمام، بجيبين أماميين داخليين تمتد حافة كل منهما بشكل منحنٍ، من خط الوسط إلى خط حياكة الجنب، مثبت ببطانة أحدهما جيب صغير، وتتميز بوجود سفرة خلفية تأخذ شكل حرف "V". يُثبت أسفلها جيبان خارجيان خماسيا الشكل، وأهم ما يميز الجونلة أنها تُزين بخطي حياكة خارجيين في جميع أجزائها.

جونلة الكرة المنتفخة

The puff ball skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩٥٧م بإنجلترا وسُمِّيت بذلك الاسم؛ لأن خطوط تصميمها تشبه الكرة المنتفخة. تتصف بأنها فضفاضة حول الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل، بكَمَر متوسط العرض، ذات كشكشة عند خط الوسط، ويُضم ذيل الجونلة بحزام متوسط العرض ليكوِّن الكشكشة ويعطي الانتفاخ المطلوب.

جونلة الكسرات

Pleated Skirt

شاع ارتداؤها خلال الفترة من (١٩١٤: ١٩١٩م)، في فترة الحرب العالمية الأولى.

تُصنع من خامة الحرير والكتان. تتصف بأنها فضفاضة على الجسم، بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل، ذات كسرات طولية في اتجاه واحد، بكَمَر متوسط العرض.

جونلة بليسيه

Accordion pleat skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩٢٥م؛ نتيجة لظهور وحدات كي الكسرات الدائمة.

تُصنع من خامة الجيرسيه، وبعد ذلك أصبحت تُصنع من خامات متعددة. تتصف بأنها فضفاضة على الجسم، بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل؛ نتيجة لوجود كسرات صغيرة متتالية مثبتة بطريقة الكي، بكمر متوسط العرض، ويأخذ الشكل العام لها شكل حرف "A".

جونلة جرس

Bell Shaped Skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩١٥م في أثناء الحرب العالمية الأولى.

تُصنع من خامة (الفسكوز) الناعمة الرخوة. تتصف بأنها متوسطة الاتساع بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الجنب، ثم يزداد الاتساع كلما اتجهنا إلى خط الذيل، بكمر متوسط العرض.

جونلة حورية البحر

Mermaid Skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩١٠م. وتتصف بأنها مضبوطة على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الجنب، ثم تتسدل بتضييق إلى الركبة، وبعدها تتسع إلى مستوى خط الذيل في صورة تموجات (جوديهات)، بأربع بنسات أمامية مائلة في اتجاه خط الجنب، يتراوح طول كل منها على التوالي نحو(١٢، ١٠ سم)، بكَمَر متوسط العرض.

جونلة شبه ضيقة

Semi Tight Skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩٤٥م بإنجلترا. تتصف بأنها مضبوطة على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الجنب، ثم تتسدل بتضييق إلى خط الذيل، ولكن بصورة أقل من الجونلة الضيقة، ببنستين أماميتين مائلتين في اتجاه خط الجنب يصل طول كل منهما نحو ١٢سم، وبكَمَر متوسط العرض.

جونلة شورت

Culotte Skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩٣٠م في ملابس الألعاب الرياضية، والملابس التي تُرتدى على الشاطئ. تتصف بأنها متسعة إلى حد ما على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى خط الذيل، وقد تكون مزودة ببنستين أماميتين مائلتين يصل طولهما إلى ١٢سم، وبكَمَر متوسط العرض.

جونلة ضيقة

Tight or pencil skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩٥٧م بأطوال مختلفة. وقد سُميت بذلك؛ لأن خطوط تصميمها تشبه الشكل الخارجي للقلم الرصاص. وتتصف بأنها مضبوطة على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الجنب، ثم تنسدل بضيق إلى خط الذيل، ببنستين أماميتين مائلتين في اتجاه خط الجنب، يصل طول كل منهما نحو ١٢سم، بكَمَر متوسط العرض.

جونلة كالونيه

Gore Skirt

شاع ارتداؤها منذ عام ١٩١٠م في إنجلترا. وتتصف بأنها مضبوطة على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الجنب، ثم تنسدل باتساع إلى خط الذيل؛ نتيجة للتوسيع الناتج من وجود "الكالونيهات"، وهي عبارة عن توسيع في الجونلة، في صورة قصات طولية، تُحاك بداية من خط الوسط إلى المنطقة المراد التوقف عندها، وتُترك بعد ذلك الكالونيهات مفتوحة، والجونلة بكَمَر متوسط العرض.

جونلة منتفخة

Pegtop skirt

جونلة متسعة من أعلى ضيقة من أسفل. شاع ارتداؤها خلال الفترة من ١٩١٠ حتى ١٩١٤م في إنجلترا. وتتصف بأنها منتفخة بدءًا من مستوى خط الوسط إلى مستوى خط الأرداف؛ نتيجة لوجود توسيع في صورة كشكشة في منطقة خط الوسط، ثم تنسدل

بتضييق إلى خط الذيل، بكَمَر متوسط العرض، وما تزال مستعملة بأشكال مختلفة.

جونلة هيبون (الخصر المنخفض)

Hipbone skirt

شاع ارتداؤها خلال الفترة من سنة ١٩٦٠حتى سنة ١٩٨٠م بإنجلترا، ثم عادت مرة أخرى إلي الظهور. وسُمِّيت بذلك الاسم؛ لأنها بخط وسط منخفض عن المعدل الطبيعي. وتتصف بأنها محبوكة على الجسم بدءًا من مستوى خط الوسط المنخفض إلى خط الذيل، بكَمَر عريض إلى حد ما، يصل عرضه نحو (٤ سم)، مثبت به لوكسات رفيعة، يُمَرَّر من خلالها حزام، بجيبين أماميين داخليين، يمتد خط فتحة كلٍّ منهما بشكل مائل من خط الوسط إلى خط حياكة الجنب. وينخفض خط وسط الجونلة عن المعدل الطبيعي بنحو ٨ سم.

الجِيبة

(كلمة فرنسية أصلها jupe): ثوب تلبسه النساء يغطي النصف الأدنى من الجسم، ويرادفه في العربية: النصفية، النقبة، النطاق، التنورة.

الحاشية

الجزء المزخرف الذي يُزاد على طرف الثوب للزينة، وحاشيتا الثوب: جانباه اللذان لا هُدْبَ فيهما.

حَبَرَة

ثوب من قطن أو كتان مخطَّط كان يُصنع في اليمن. وملاءة من الحرير الأسود، كانت ترتديها النساء بمصر في العصر العثماني عند خروجهن من المنزل، وهى قطعة من القماش مربعةٌ تقريبًا، طول ضلعها نحو مترين، في منتصفها شريط ضيق يُثبت حول الرأس، وتنسدل لتغطي الرأس والوجه وبقية الجسم من الخلف، وتمسك من ترتدي الحَبَرَة طرفيها من الداخل، وتضمها بذراعيها؛ لتلف جسدها كله؛ فلا يظهر منها سوى وجهها الذي يغطيه البُرقُع عادة.

انظر: (بُرْقُع).

الحِذاء

النَّعْل، ويُصنع من مواد خشبية وجلدية، وهو مطاطيّ يغطِّي الساق أو جزءًا منها.

الحِرام

نوعٌ من الثِّياب المتَّخذة من القطن أو الصوف يُتدثَّر به، وهو فى العامية المصرية يُسمَّى الشَّال. والحِرام الصُّوف يُسمَّى في تونس: اللَّفَّة، ويقال له في المغرب الآن: الحائك.

والحِرام أيضًا أحد ثوبي الإحرام، اللذَيْن يلبسهما المُحْرِم بالحج والعمرة، ثم عُمَّ لكل ما يكون مثله، سواء في ذلك ألبسه المُحْرِم أم لم يلبسه.

الحزام

شريط من الجلد أو غيره يُلتفّ حول الوسط، وهو أنواع:

الحزام الشرقيّ ذو الصدر والجيوب الذي كان يرتديه الحاج الأوربي عند عودته من فلسطين، وحزام المرأة المصرية، يُلف حول الوسط، ويكون من الحرير أو من أي قماش آخر، تكون قيمته حسب ثراء المرأة. وغالبًا ما كان يُصنع من الحرير أو الكشمير.

الحَشِيَّة

مِرْفَقَة أو مِصْدَغَة أو نحوهما تُعَظِّم بها المرأةُ بدنَها أو عجيزتها؛ لتُظَنّ مُبَدَّنة أو عَجْزاء. وأنشد ثعلب:

إذا ما الزُّلُّ ضاعَفْنَ الحشايا

كفاها أن يُلاثَ بها الإزارُ

الحَلَبِيَّة

ضربٌ من الأقمشة الصوفية أو الحريرية منسوب إلى مدينة حلب بالشام.

حياكة (تريكو)

sewing

طريقةٌ لإنتاج أنواعٍ من الأقمشة غير المنسوجة، عن طريق ربط خيط واحد، أو أكثر، يدويًّا، أو آليًّا. ويعتقد كثيرٌ من العلماء أن بلاد الرافدين هي الموطن الأول للحياكة، وكذلك لصناعة الغزل والنسيج. وقد برع الدمشقيون في الحياكة وصناعة النسيج وعُرِفَت منتجاتهم باسمهم في جميع أنحاء العالم، وما زالت رائجة حتى اليوم، ومن أشهرها أقمشة "الدامسك" Damask نسبة إلى دمشق. وكانت الحياكة بأنواعها تُنجَز يدويًّا حتى عام ١٥٨٩م، وحين اخترع الكاهن الإنجليزي "وليام لى William Lee (١٥٦٣ - ١٦١٤م) آلة لحياكة الجوارب،

رفضت ملكة بريطانيا هذه الآلة الجديدة لأنها تهدد المهن اليدوية لهذه الحرفة. بعد ذلك أسهمت الثورة الصناعية في أوربا في تطوير صناعة الغزل والنسيج والحياكة، بتصنيع النول الميكانيكي، وآلة الغزل الميكانيكية أيضًا، ثم النول نصف الآلي، والآلي الأوتوماتيكي، الذي أساسه النول الخشبي الدمشقي. وقد استُثمِرَت التقنيات الحديثة في تطوير هذه الصناعة في العقدين الأخيرين من القرن العشرين، باستخدام الحاسوب والأتْمَتَة سواء في النول أو في آلات الغزل، وفي آلات الصباغة والطباعة، وفي آلات التريكو.

وتتنوع الحياكة بحسب قوام الخيط أو الألياف، وبحسب البنية والتجهيز النهائي للمنتج، ومن أجل الإعداد تُستخدم خيوط القطن، أو الصوف، أو الحرير، أو الكتان، أو الخيوط الكيماوية (التركيبية). كما تساعد طراوة الأقمشة المَحيكة، وقابليتها لامتصاص الرطوبة وإمرار الهواء؛ على التوسع باستخدامها أكثر من الأقمشة المنسوجة، وهي تُصَنع من خيوطٍ من نوع واحد، أو من عدة أنواع، أو من مزيج مؤلف من مجموعة خيوط مختلفة المادة الأولية، كالقطن، والصوف، وغيرها.

وتختلف الحياكة من حيث البنية فتكون عرضية أو طولية، وحيدة العروة أو القَطبة ومزدوجة القَطبة، أو المزخرفة مثل (الجاكار) Jacquard، وهي أكثر سُمْكًا وأثقل ولا تَنْفتِل أطرافها،

وتُستخدم غالبًا لصنع الملابس الخارجية وأحيانًا البياضات الداخلية.

ويتوقف بناء الأقمشة المَحيكة على طريقة تعاشق الطعنات (جمع طُعنة) وهي الغرزة بعضها مع بعض، وكذلك مقاييسها الهندسية، كطول الخيط في الطعنة، وعلاقة طول الطعنة إلى سُمكِها، وارتفاع العروة وغيرها، كما يتوقف كذلك على كثافة الخيط المستخدم، وعدد الخيوط المزرودة، والشكل الخارجي للخيط.

انظر: (تطريز)، و(المودة / الموضة)، و(نِساجة).

الخاتِم

حَلْقة مصنوعة من الذهب أو الفضة أو غيرهما، تُلْبَس في الإصبع. (ج) خواتِم.

خردوات

سلع صغيرة متنوعة تتصل غالبًا بالملابس (أزرار، مشابك، شرائط، سحّابات ... إلخ).

الخِمار

قماشة مختلفة الحجم، واللون، والنسيج، تغطِّي بها المرأةُ رأسَها منذ أقدم العصور. وهو النصيفُ. يقال: نَصَفَتِ المرأةُ رأسَها بالخِمار.

وقد ورد ذكره في الشعر العربي القديم وفي القرآن الكريم.

يقول الشاعرُ:

قُلْ للمليحةِ فى الخِمار الأسود
ماذا فعلتِ بزاهدٍ متعبِّدِ
قد كان شمَّر للصَّلاةِ إزارَه
حتّى قعدتِ له بباب المسجدِ

وفى القرآن الكريم: ﴿ وَلْيَضْرِبْنَ بِخُمُرِهِنَّ عَلَىٰ جُيُوبِهِنَّ ﴾ (النور: ٣١).

انظر: (النصيف).

خيتون

Chiton

نوعٌ من مَخيط الثياب، راج اتّخاذُه في بلاد الإغريق قديمًا، وهو رداءٌ قصيرٌ ذو حزام، كان يكشف عن الذراع اليمنى حتى الكتف.

وقد عُرِفَ طرازان للخيتون، أحدهما: الطراز الدوري Doric، وهو أبسطُ الطرازين، وكان يتكون من قطعةٍ مستطيلةٍ من النسيج بلا أكمام، ويُثَبَّتُ على الجسم بجمع طرفيه العلويين من فوق أحد الكتفين، باستخدام الخياطة، أو المشابك، أو الأزرار. أما الطراز الآخر، فكان يُعرَف بالطراز الأيوني Ionic، وكان يتميز باجتماع أطرافه من الرقبة إلى الرسغين، باستخدام الخيوط، أو المشابك، أو الأزرار، مع جمع الزائد من نسيجه حول الخصر باستخدام منطقة أو حزام.

وبانتهاء العصر العتيق (أقدم عصور التاريخ اليوناني)، صار الطراز الأيوني للخيتون أكثر شيوعًا بين الرجال. أما الطراز الدوري، فكان يغلب على نسيجه استعمال الصوف والكتان، ويُلبَسُ مُفرَدًا أو بإضافة قطعةٍ مُكَمِّلةٍ من النسيج تُطرَحُ عليه، كانت تُعرَف باسم "أبوتيجما" apotygma، وكان اتخاذها أكثر شيوعًا لدى النساء، اللائي غلبَ الطول على أرديَتِهِن، فكانت تصل إلى الكاحل، على عكس أردية الرجال التي كانت تبلغ الركبتين فقط.

خيوط السَّدَى

خيوط النسيج التى تمتد طولًا، واحدته: سَداة.

خيوط اللُّحْمَة

خيوط النسيج التى تمتد عرضًا.

الدانتل

نسيج مخرَّم خفيف ذو أشكال خيطية مزخرفة، تُصنع منه الملابس والستائر ونحوها.

الدِّيباج

ضربٌ من الثِّياب سَداه ولُحمته حرير. والكلمة فارسية معربة.

دِشْدَاشَة

اسم يُطلَقُ على الثوب الذي يرتديه الرجال في بعض مدن المنطقة الشرقية بالمملكة العربية السعودية، وبخاصةٍ أهل الدمام القدماء، وكذلك بالكويت وعُمان. والدشداشةُ تُجمَعُ على دِشْدَاشَات وعلى دَشَادِيْش، وهي ثوب قطني طويل واسع، ذو أكمام واسعة، يُلبس تقليديًّا فوق الملابس الداخلية، وتحت العَبَاءَة أو (البِشْت)، ويغلب على لونه البياض الخالص، وقد يكون منه الرمادي، أو الأزرق، أو البُنِّيّ، أو الأسود، أو غير ذلك من الألوان. وتتكون الدشداشة من قطعة واحدة كاملة من الثياب، تغطي جميع الجسم والذراعين، وتُلبَس عادة مع (شِماغ) وعِقال، وقد تضاف إليها (الجَنْبِيّة) في شمال اليمن، وجنوب السعودية، وسلطنة عمان.

ويُطلَق اسم الدشداشة أيضًا على نوعٍ من أثواب الرجال مخطَّط يُلبَس في البيت أو في أثناء النوم. كما يُطلَق في اللهجة العامية العراقية على قميص النوم النسائي.

والاسم الشائع للدشداشة في بقية مناطق جزيرة العرب هو الثوب، أو القميص، أو (الكندورة) في بعض مناطق عُمان.

انظر: (بِشْت)، و(جَنْبِيَّة)، و(شِماغ).

الدِّمَقْس

نسيج حريريّ مركَّب، يُنسب إلى دمشق.

ديباج (ج) دبابيج

نوع من الثياب، ظاهرها وباطنها من الحرير، والقطعة منها ديباجة.

يقال: وشاح من الديباج وديباج ملوكي. كما يقال: إنه يرفل في الديباج، كناية عن النعيم والثراء.

رَحْط

ضربٌ من الملابس الاحتفالية النسائية، شاع ارتداؤه في عموم السودان حتى عهدٍ قريب، وارتبط استخدامه بحفلات الأعراس وليالي الزفاف، غير أنه أوشك على الاندثار بفعل التطور الحضري، وهو تَنّورة قصيرة، أو لباس داخلي من خيوطٍ، أو من شرائح الجلد الطبيعي، مرصوصة فوق خيط كأنه حزام، تلبسه العروس ليستر عورتها، وتُربَط في هذه الخيوط حبات من الحلوى أو البلح.

وترتدي العروس "الرحط" في ليلة زفافها، أو في اليوم التالي لزفافها، وتجلس على سريرٍ خفيضٍ من خشب السنط المجدول بالحبال، مزيَّنٍ بالأقمشة

المزركشة المطرَّزة التي تغلب عليها الحُمرة، ويُسَمَّى "سرير الجَرتَق". وتجلس نساء عائلتي الزوجين حول العروس، ليضعن خليطًا من العطور والزيوت على رأسها وبعض أطراف جسدها.

ثم يعمد الزوج إلى جَرِّ إحدى خيوط الرحط بقوة؛ فيسقط الرحط كله، وتقف العروس عارية؛ ليشهد الجميع جمالها وفتنتها، فيسرع العريس مِن ثَمّ ليغطي عروسه بثوبٍ مخملي من الحرير الأصلي يسمى"القرمَصيص"، ثم ينثر العريس حبات الحلوى والبلح التي انفرطَت من الرحط على الصبايا والفتيات الحاضرات، كنوعٍ من الفأل بقرب زواج من تسقط عليهن هذه الحبات ويلتقطنها. ويكون العريس مرتديًا خلال ذلك عادةً ثوبًا فاخرًا يُسَمَّى "سُرْتي".

وفي بعض المناطق – وبخاصةٍ في العهود السالفة – كانت العروس تقف وسط سرير "الجرتق" عاريةً؛ ليشهد الجميع جمالها وزينتها؛ ولتتأكد نساء أسرة زوجها من صحتها وخلو جسدها من العيوب. ولا يشهد حفلات "الجرتق" وقطع "الرحط" عادةً إلا النساء القريبات للزوجين، وبخاصةٍ كبيرات السن من الجدات والأمهات والخالات، ويكون عادة في بيت العروس. والعريس هو الرجل الوحيد الذي يُسمح له بالحضور، وسط هؤلاء النسوة اللاتي جِئْنَ لرؤية مفاتن زوجته، والتأكد من جمالها.

وقد أوشكت هذه العادة على الاندثار، بفعل انتشار التعليم والعزوف عن التمسك بالعادات القديمة، ولم يعد ارتداء "الرحط"

واحتفال "الجرتق" يستهويان معظم عرائس السودانيات اليوم؛ إذ أصبحن يكتفين بالجلوس على السرير ووضع القليل من العطور والزيوت خوفًا من إفساد زينتهن.
انظر: (سُرْتي) و(قرمصيص).

ساري

Sari

من أشهر الألبسة النسائية التقليدية وأكثرها شيوعًا في شبه القارة الهندية، ويتكون من قطعة قماشٍ غير مَخيطة، يتراوح طولُها بين أربعة أمتار وتسعة، وتُصنَع غالبًا من الحرير. ويُلبَس الساري بلَفِّهِ حول الخصر إزارًا، مع طرح بعضِه على الكتف بما يسمح بتعرية جزء من الخصر.

يسود ارتداء "الساري" في عددٍ كبيرٍ من مدن الهند؛ كما يُعَدُّ لباسًا تقليديًّا في بعض أجزاء قرى الهند وبنجلاديش ونيبال وسريلانكا وبوتان وبورما، وماليزيا. ويرتبط لبس "الساري" باتخاذ العديد من أنماط الزينة ومُكَمِّلات الأناقة(الإكسسوارات)، التي ترتديها نساء شبه القارة الهندية في مختلف المناسبات والطقوس الدينية والاجتماعية، وهناك تباينٌ في أشكال هذه الأنماط والمكمِّلات، يعود إلى ثقافةِ كل منطقةٍ من مناطق الهند وعاداتها، كما يتوقف على نوع المناسبة التي يُرتَدى فيها كل طرازٍ مِن طُرُزها.

وقد جرت العادة أن ترتدي العذارى الشابات والنساء المتزوجات "ساريًا" من قطعة طويلة من القماش الملون، المزين

بالرسوم أو النقوش فوق تَنّورة تحتية، مع صدارٍ قصير الأكمام، واسع النحر يُسَمَّى (جاجرا) Ghagra، وعادةً ما يكون كاشفًا للبطن؛ ليناسب ارتداؤه قيظ الصيف في جنوب شرقي آسيا.

وعادةً ما يكون "ساري" الحفلات أكثر تطريزًا وإسرافًا في الزينة البراقة؛ إذ تُستَعمَل لتزيينه قطع المرايا والمعادن، وغيرها من مواد التطريز اللامعة. وفي المقابل يكون "ساري" الأرامل من قماشٍ أبيضَ خالٍ مِن الزينة والتطريز.

وترتدي الفتيات المراهقات نصف "سارٍ" مكون من ثلاث قطع: تنورةٍ طويلة تُسَمَّى "لانجا" Langha، وصِدارٍ يُسَمَّى "تشولي" Choli، وشالٍ يُلَفُّ فوق ذلك يشبه "الساري". أما الفتيات قبل سن البلوغ، فيكتفين بارتداء "الساري" المكون من الـ"لانجا" و"التشولي" فقط.

انظر: (ثُوب).

سَبَلة

ثوب فضفاض، شاع ارتداؤه بين النساء في العصر العثماني، وهو جزءٌ من ثوبٍ مُرَكَّب، كانت ترتديه المرأة عند خروجها، وكان يُسَمَّى "التزييرة"، وهو مكون من السَّبَلة والحَبَرة والبُرْقُع.

وكانت السَّبَلة تُرتَدَى أسفل الحَبَرة، وتتميز بأن عرض كُمَّيْها يكاد يعادل طولها، وهو من الحرير الوردي أو البنفسجي.

انظر: (حَبَرة)، و(بُرْقُع).

سحّابة (سُسْتة)

مَشْبَك مُضرّس يُسحب باليد؛ فيغلق فتحات الملابس وغيرها.

سراقوج

saraguj

كلمة فارسية بمعنى غطاء رأس المرأة، أُطلقت على القلنسوة التترية للرجال عند المغول، واقتصر استعمالها علي ما ذكره المؤرخ أحمد بن علي المقريزي في كتابه: السلوك (ج١، ص٥١١) من أن ملك الأرمن هيثوم الأول في أثناء نزاعه مع السلطان الظاهر بيبرس عام ٦٦٢هـ / ١٢٦٣م: "ألبس جنوده ألف قباء تتري، وألف سراقوج، وتوجَّه بهم إلى بلاد الشام".

سُرْتي

من الثياب السودانية الغالية الثمن، ولا يتيسر امتلاكه للكثيرين، وهو جلبابٌ يُتَّخَذُ للرجال من فاخر الأقمشة، ويُزَيَّنُ بطرازٍ من شريط قماشٍ أحمر اللون، مقصَّب، ينسدل فوق الصدر والأكمام. وهو يُستعمل في مناسبتين فقط، هما: تكفين الميت، والاحتفال بالعريس من قِبل أهل العروس؛ إذ يُهدى السُّرْتي إليه عادةً مِن قِبَلِهِم، وفي استعمال السُّرْتي بهاتين المناسبتين إشارةٌ خفية لمفهوم انتقال الفرد لحياةٍ أخرى - بالزواج أو الرحيل - في الثقافة السودانية.

ويرتبط ارتداء العريس للسُرْتي غالبًا باحتفال "قطع الرحط"، في ليلة "الجرتق"، وهما من أهم مراسم الزواج السوداني التقليدي الاحتفالية؛ إذ يأتي أفراد أسرة العريس في صحبة ابنهم حاملين مسابح سوداء من اليُسر، ويكون العريس ملتحفًا ثوب السُّرتي،

مربوط حول جبينه هلال ذهب مطرَّز موضوع على منديل ، حاملًا معه سيفًا مذهَّبًا، يهز به في فرح على الحضور بعد أن يكون قد اهتز طربًا لأغاني الجرتق الحماسية. وما يزال معظم هذه العادات يُمارَس حتى اليوم في بعض أقاليم من السودان، وبخاصةٍ في ريفِه.

انظر: (رَحْط)، و(قرمصيص).

سقلاطُون

sakotum

نوع من الملابس الحريرية الفاخرة. انتشرت في مصر والشام في العصور الوسطى، ويعود أصل صناعتها إلى مدينة سقلاطون بالدولة البيزنطية، ثم صُنعت بعد ذلك في مدينتي تبريز وبغداد.

سِمْلاه

simlāh

ثوبٌ ثقيلٌ أو شالٌ من نسيجٍ غليظ، كان الذكور من بني إسرائيل يلتحفونه؛ التماسًا للدفء؛ وحمايةً من المطر، ولفظُه قريبٌ جدًّا من اللفظة العربية "شملة"، التي تطابقه كذلك معنًى واستخدامًا وكتابة.

وكان السِّملاه يتألفُ من قطعةٍ كبيرةٍ مستطيلةٍ، من قماش الصوف أو الكتان غالبًا، تُخاطُ بحيث يُترَك مُقَدَّمُها مفتوحًا، مع ترك فتحتين جانبيتين لدخول الذراعين، وهو بهذا قريب الشبه إلى حدٍّ كبير من الرداء اليوناني الشهير المعروف باسم (هيمايتون) Himation.

وقد ذهبت بعض نصوص العهد القديم إلى أن ارتداء

السِّملاه علامةٌ للمحترمين من الرجال، غير أنها تساهلت في شأن ارتدائه في أثناء العمل، فأجازت خلعه إذا أعاق من يرتديه.

انظر: (هيمايتون).

شطوة

غطاءٌ للرأس محصورٌ استخدامه بين نساء "بيت لحم"، و"بيت جالا"، و"بيت ساحور" بفلسطين فقط، وهي قبعة أسطوانية صلبة - شبيهةٌ بالطربوش- تغطَّى من الخارج بقماش أحمر أو أخضر، وتُصَفُّ في مقدَّمها نقود ذهبية وفضية، ويُزَيَّن مؤخرها بنقود فضية فقط. وتُرْبَط الشطوة إلى الرأس بحزام يُمَرَّر تحت الذقن، ويتدلَّى من جانبيها بعضُه، ويُعرَفُ باسم (الزناق). وكانت الشطوة في أوائل هذا القرن أقصر، وكانوا يصفّون فوق الدراهم صفًّا من المرجان، وقد زيدت الصفوف إلى خمسة في العشرينيات. وتُطرز الشطوة تطريزًا دقيقًا، وتوضع فوقها خِرْقة مربعة من الحرير الأبيض تعرف بـ (التربيعة).

انظر: (التربيعة)، و(طَرْبوش).

شِماغ

لباسٌ للرأس، يتكون من قطعة قماشٍ من القطن أو الكتان، وتُزخرف بألوان عديدة، من أشهرها: الأحمر، والأبيض، والأسود، وتكون مربعة الشكل، وتُطوى في الغالب على شكل مثلث، وتُوضع على الرأس وأحيانًا على الكتف.

وعادةً ما يُزَيَّن الشِّماغ بنقوشٍ مستطيلة أو مربعة الشكل باللون الأحمر - وهو المعتاد في السعودية ودول الخليج العربي وبادية الشام والعراق - أما النقوش السوداء فهي الدارجة في فلسطين والعراق وسوريا.

وقد وردت كلمة "يشماغ" في اللغة السومرية، وهي في الأصل مقطعان هما: (أش- ماخ): بمعنى غطاء الرأس. ويعتقد بعض باحثي الأزياء التقليدية أن النمط المستخدم في توزيع ألوان الشماغ الأحمر والأبيض أو غيرهما، يعود إلى حضارات ما بين النهرين القديمة، ويُعتقَد أن هذه الأنماط اللونية قد استُخدِمت محاكاةً لشبكات صيد السمك، أو لسنبلة القمح والحنطة.

انظر: (غُتْرة)، و(كوفية / حَطّة).

الصِّدار

ملبس قصير داخلي تلبسه النِّساء ملاصقًا للجسم تحت الجاكيت أو البلوزة، ويُطلق عليه (Body).

الصِّديري

قميص سميك بلا كُمَّين ولا ياقة، يلبسه الرجال ويغطون به صدورهم، يمتد من الكَتِف حتى الخَصْر، وبه حُلًى وأزرار مختلفة.

صُمادة

عصابةٌ للرأس شائعٌ ارتداؤها بين النساء في فلسطين، وتُعرَف كذلك باسم (الوقاية) أو (الصّفّة)؛ لما يُصَفُّ عليها من دراهم فضية أو ذهبية، قد يزيد عددها على

ثمانين قطعة. وقد تكون هذه الدراهم حصّة المرأة من مهرها، ويحق لها التصرف بها. والصُّمادة منتشرة بخاصةٍ في قضاء "رام الله". وتُربَط الصُّمادة بما يحيط بأسفل الذقن، وتُعلَّق برباطها قطعة نقود ذهبية للزينة. وفي جنوب فلسطين يضاف إلى الصُّمادة البُرْقُع، وفي بعض الأحيان(الشِّنَاف)، وهو قطعة نقد تُعَلَّق بالأنف. ولا تتشبَّفها في المعتاد سوى البدويّات. ويندر أن تلبس العذراء الصُّمادة. فإذا لبستها صفّت فيها نقودًا أقل مما يُصَفّ لصُمادة المتزوجة، وطرحت عليها منديلًا يُدعى يزما.

وتُصنع الصُّمادة من قماشة الثوب.

انظر: (العصابة).

الطاقية

غطاءٌ للرأس يُصنع من أقمشة متعددة، يلبسها الرجال والنساء، وتُزخرف أحيانًا باللآلئ، والأحجار الكريمة، والسلاسل، والعملات الذهبية والفضية. وقد وردت أول تسمية لها في القرن السادس الهجري عند الرَّحّالة الأندلسي أبي حامد الغرناطي، ووردت في القرن الثامن الهجري عند ابن بطوطة.

الطِّراز

tiraz

رسم أسماء الملوك والسلاطين، أو علاماتهم (توقيعاتهم)، على أثوابهم من الحرير، أو الديباج أو نحوهما. تُلحم وتُسدى بخيوط الذهب، أو بما يخالف لون الثوب، فتصير الثياب الملوكية مُعْلَمَة بذلك

الطراز؛ بقصد التنويه بمكانة لابسها من السلطان فمن دونه، أو بمن يختاره السلطان بالتشريف، أو ولاية وظيفة من وظائف الدولة. وكان الملوك من غير العرب قبل الإسلام يجعلون "الطراز" بصور الملوك وأشكالهم، أو أشكال وصور معينة، ثم اعتاض بعض الحكام المسلمين عن ذلك بكتابة أسمائهم مع كلمات أخرى يتفاءل بها. وكانت الدور المُعَدَّة لنسج هذه الأثواب في قصورهم تُسَمَّى "دور الطِّراز" والمشرف عليها يُسمَّى "صاحب الطِّراز".

طَرْبُوش

غطاءٌ للرأس أحمر اللون غالبًا أو مصبوغٌ من مشتقات اللون الأحمر، بين الأحمر الفاتح والأحمر الداكن، وهو على شكل مخروط ناقص أو أسطوانة ناقصة، تتدلَّى من جانبه الخلفي حزمة من الخيوط الحريرية السوداء أو الزرقاء.

وأصل كلمة "طربوش" فارسي، وهو "سَرْبوش"، أي: غطاء الرأس، ثُم حُرِّفت إلى "شربوش". وورد في كتاب "النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة" لابن تغري بَردي (٨١٣هـ- ٨٧٤هـ): "فركب وعليه خلعة أطلس، بطُرّة مزركشة وشربوش مكلل مزين".

وقد وردت الكلمة أيضًا في شعر ابن النبيه، فقال:

ترى قُندسَ الشَّرْبوشِ فوقَ جبينِه

كأهدابِ أحداقٍ بُهتِنَ من البدرِ

ثم عُربت الكلمة الفارسية ثانية وصارت "طربوش".

نشأ الطربوش في المغرب ثم انتقل إلى الدولة العثمانية، ويكثُر ارتداؤه حتى الآن بالمغرب الأقصى. أما في سائر البلاد العربية فيكاد يكون ارتداؤه مقصورًا على مناطق محدودة، وعلى بعض رجال الدين الإسلامي، الذين يضيفون حوله عمامة بيضاء من الشاش.

وهناك نوعان من الطرابيش: نوعٌ يُصنَع من الصوف المضغوط (اللباد)، أو من الجوخ الملبَّس على قاعدة من القش أو الخوص المَحيك على شكل مخروط ناقص.

ويُصنَع الطربوش على قالبٍ خاص من النحاس، وكانت مصر إلى عهد "محمد على باشا" تستورد الطربوش من الخارج، إلى أن أُنشئ مصنع للطرابيش في فُوَّة، استغنت مصر به عن الاستيراد.

وقد يختلف شكل الطربوش ومقاسه من بلد إلى آخر؛ ففي سوريا ولبنان وفلسطين كان طويلًا وأشد احمرارًا منه في تركيا. وقد شهد الثلث الأول من القرن العشرين العديد من أنواع الطرابيش ذات الشهرة العظيمة، منها "الأبيش"، و"المهايني"، و"العظمة"، و"البكري"، و"الحسيني"، و"السبيعي"، وغيرها.

وكان ارتداء الطربوش سِمَةً لكبار العائلات ورجال الحكم والسراة والمثقفين والأعيان والموظفين المدنيين يتفاخرون به، حتى عُدَّ من علامات الوجاهة. وظل الطربوش مستخدمًا في عدد

من الدول العربية حتى عهدٍ قريب، ومنها: مصر، وسوريا، وفلسطين، ولبنان، وتونس، والجزائر، وكان ضروريًّا لاستكمال المظهر الرسمي.

انظر: (عمامة).

الطَّرْحَة

غطاء للرأس يُصنع من أقمشة مختلفة، يُزخرف ويُطرَّز بالخيوط الحريرية والخيوط الذهبية والفضية. وما زالت ترتديها المرأة فى الريف. وأحيانًا تكون بدون زخرفة.

طُرطور

قَلنسُوةٌ طويلةٌ دقيقةُ الرأس. تشبه القمع؛ فهو مخروطيٌّ مُستَدِقّ. وقد شاع اتخاذه في العصر الحديث من الورق الملون، لباسًا للرأس في كثيرٍ من الأعياد والاحتفالات، كما يتخذه الآن المهرِّجون شارةً، ويكثر ارتداؤه بين الأطفال على سبيل التَّفَكُّه والتطرف.

انظر: (بُرْنُس)، و(قلنسوة).

العصابة

Bandeau

منديل تشدُّ به المرأة رأسها، قد يكون مصنوعًا من الحرير أو النسيج القطني.

العَصْبَة

غطاء للرأس يتخذ أشكالًا عديدة مستطيلة ومثَلَّثة ومربَّعة، يُربط على الجبهة بشكل خاص تحت الطَّرْحة، ويُزَيَّن بـ (التِّرْتر) أحيانًا، يُزخرف ويُطرَّز بالخيوط الحريرية والفضية والذهبية أحيانًا.

عمامة

لباس رأس منتشر في بعض بقاع العالم، تختلف أنواعه وألوانه وأشكاله من مكان إلى آخر، ومن ثقافةٍ لأخرى، كما يختلف المغزى من لبسه، بين كونه جزءًا من زي تقليدي شعبي، وكونه زيًّا دينيًّا أو مذهبيًّا.

وذهب عددٌ من الباحثين إلى أن أصل العمائم آشوري، أو مصري قديم، واستدلوا على ذلك بأن هذين الشعبين تعمَّما حسبما بيَّنت النقوش. وتعمَّم العرب قبل الإسلام أيضًا، وقد اعتمَّ الرسول ﷺ بعمامة تُسَمَّى (السحاب)، وكان البياض لونه المفضل؛ لذا أحبه العلماء وتعمَّموا به، وأضحت العمامة في الإسلام تقليدًا دينيًّا ورسميًّا.

والعمامة الخضراء هي شعار الكثير من شيوخ الطرق الصوفية في بقاع متعددة من العالم الإسلامي. ومن تقاليد الاعتمام ألا يلبس الفتى العمامة إلا إذا بلغ ونبتت لحيته. وثمة طُرق كثيرة للف العمامة على ما ذكروا.

كما يشتهر السيخ بلبس العمامة المميزة الكبيرة نسبيًّا، التي يتجاوز طول القماش المكون لها ٥ أمتار وصولًا إلى ٧ أمتار. كما يُشتهر الطوارق بلبس العمامة، وهي إحدى العلامات المميِّزة لهم. ولم يبقَ من العرب اليوم من يرتديها إلا سكان سلطنة عُمان، واليمن، والسودان، وصعيد مصر، وموريتانيا.

والعمامة عند الشيعة اليوم تنقسم إلى قسمين: العمامة البيضاء، ويرتديها عموم

رجال الدين، أو طلاب الحوزة العلمية، والعمامة السوداء، ويرتديها رجال الدين وطلاب العلم الذين ينتسبون إلى علي بن أبي طالب. أما العمامة عند أهل السنة والجماعة اليوم فيرتديها علماء الأزهر الشريف، وبعض علية القوم، وهي عبارة عن طربوش أحمر يُلَفُّ حوله قماش أبيض.

وتُعَدّ العمامة الملونة موروثًا ثقافيًا أصيلًا في منطقتي تهامة والحجاز، ويرتديها العامة والعلماء، وتُسَمَّى (الغبانة). وما يزال يحتفي بها سكان مكة وجدة بشكل خاص. وتُعَدُّ الغبانة الزي التراثي للتجار، وعامة فئات المجتمع من الطبقة المرموقة والوسطى، باستثناء العلماء الذين اتخذوا عمائم تميزهم يغلب عليها اللون الأبيض. ويرتدي العمامة الملونة أيضًا أهل عمان، واليمن، والطوارق في كلٍّ من الجزائر، وليبيا، والمغرب، ومالي، وباكستان.

عمّة أو عمامة (تيربان)

turban

لفائف من قماش تشبه العمّة تُوضع على الرأس كالقلنسوة وغيرها.

غُتْرة

غطاء للرأس يتخذه الرجال في دول الخليج العربي، وهو عبارة عن قطعةٍ من نسيجٍ قطني، مربعة الشكل خفيفة القماش، تُرتَدى بعد أن تُطوى على هيئةٍ مثلثة، وتوضع على الرأس منفردة، أو يوضع فوقها العِقال، وقد تكون ناعمةً رقيقة، أو خشنة

سميكة. وتُصنَع الغُترة عادةً من قماش يُسَمَّى (الويل)، أو (الشربت).

ويشيع ارتداء الغُترة البيضاء الرقيقة بين مواطني دولة الإمارات العربية المتحدة، ويعدونها زيًّا رسميًّا لهم مع العقال والدِّشْداشة. وكثيرًا ما تُضاف للغُترة محسِّنات شكلية وإضافات، وتُسمَّى الغُترة عندئذٍ (الغُترة بالإضافات) ومنها:

أ- الغُترة البيضاء المُجَوَّتة، أي المصبوغة باللون الأزرق الفاتح.

ب- الغُترة المُخَوَّرة، أي المزخرفة أو المطرَّزة.

ج- غُترة أُم قلم، ويُقصَد بها صاحبة الطراز من لون مطبوع.

د- السادة، أي الخالية من أي إضافات وتُسَمَّى (سُفرة) وهي الرسمية تقريبًا، ويلبسها أكبر نسبة من المواطنين.

أما الغُترة الخشنة، فيكون قماشها من القطن الغليظ أو الكتان، ومن أشهر أنواعها: (غُترة بودامة)، وتتميز بألوانها الداكنة، وهي رخيصة الثمن نسبيًّا؛ لذا يشيع ارتداؤها بين الحَمّالين والعمال والصيادين، وغالبًا ما تُلبَس منفردة دون عِقال.

وهناك نوعٌ من الغُترة يُتَّخَذُ من نسيج من خيوط بيضاء وحمراء تُسَمَّى (شماغ)، وتكون من صوف الكشمير الأبيض، تُطَرَّز أطرافها وزواياها بنقوشٍ على هيئة زهور. والشماغ هو الاسم الشائع، بدلًا من الغُترة، في المملكة العربية السعودية، وبادية الشام، والأردن، والعراق. كما يُعرَف باسم (الكوفية)، أو (الحَطَّة) في فلسطين.

انظـر: (دِشْداشَـة)، و(شِـماغ)، و(كوفية /حَطَّة).

الفُسْتان

Press

مع السنوات الأولى من القرن العشرين، احتلت الفساتين مكانة متقدمة في ملابس النساء، بعد الأزياء القوطية والإسبانية وأصبحت من أكثرها انتشارًا. واتخذ الجزء العلوي من الفستان الذي يغطي الصدر شكلًا منتفخًا شبه دائري، لإبراز حجم الصدر، مع استخدام حزام عريض محبوك على الوسط بشكل مائل، مع تغطية فتحات الصدر في فساتين الصباح وبعد الظهر. بالإضافة إلى تغطية الرقبة باستخدام خامة الفستان نفسها أو بأقمشة مخرَّمة، تُصنع منها كولات أسطوانية الشكل، تغطي الرقبة بأكملها، مدعَّمة بغطاء من السلك الحريري، وتُغلق بأزرار وعراوٍ، أو أربطة زخرفية.

وبحلول عام ١٩٠٨م ظهر اتجاه جديد في موضة الفستان حين تغير شكله التصميمي، فبدا الجزء العلوي منه (الكورساج) صغير الحجم. له فتحة رقبة واسعة ذات تصميمات عديدة، وارتفع خط الوسط تحت الصدر مباشرة، وظهر حجم الصدر والأكتاف بشكل طبيعي.

القاووق

في التركية قاوق وقاغوق، ويُظَنُّ أنها من الكلمة التركية قوف أو قاو بمعنى أجوف. وهي قلنسوة عالية يُلَفُّ حولها شاش، كان الأتراك العثمانيون يغطون

بها رؤوسهم قبل استخدام الطربوش غطاء للرأس والجمع قواويق. وكان لكل طائفة من رجال الدولة طراز خاص من القواويق: فقواويق للوزراء و قواويق لمشايخ الإسلام...إلخ.، والقاووجية: صُنّاع القواويق. وقد كانوا على وشك الانقراض في القاهرة في أواخر القرن الثامن عشر، وحل محلهم الطرابيشية في "الغورية"، وما جاورها من الأسواق، وكان شيخا القاووقجية فيما بين عامي ١٦٧٩ و ١٧٠٠ من طائفة الانكشارية.

قَباء

ثوب يُلبس فوق الثياب، أو القميص، وهو عبارة عن فرجية، أو قفطان، أو معطف، والجمع أقبية.

ويُشَدُّ السيف على القَباء من الجانب الأيسر، أما الصَّوْلَق والكِزْيك وهما كيسان من الجلد فيُشدان معًا على الجانب الأيمن.

وكان القَباء في عصر سلاطين المماليك في مصر والشام يُصنع من الصوف والأطلس والحرير، أو القطن البعلبكي، وكان لونه أبيض، أو مزينًا بأشرطة باللونين الأحمر والأزرق، ويُطلق عليه المُشَهَّر، وكان من المألوف ارتداء معطفين أو ثلاثة فوق القَباء، وقد يُكتفى بالثوب التحتاني فقط، وزخرف أمراء المماليك الكبار أكمامهم بالأشرطة المطرَّزة وزيَّنوها بالفِراء. وفي فترة متأخرة من عصر سلاطين المماليك البحرية، شرع أمراء المماليك وأعيان الجند في ارتداء

"أقبية قصيرة الأكمام" فوق القَباء، ولكن أكمامها أكثر اتساعًا من أكمام التحتاني الضيقة. ومن المحتمل أن يكون هذا القباء مطابقًا تمامًا لذلك القباء الذي أدخله الأمير سلار نائب السلطنة في عصر السلطان الناصر محمد بن قلاوون (٦٩٣ - ٧٤١هـ / ١٢٩٤ - ١٣٤٠م) وعُرف باسم "قَباء سلاري".

انظر: (قُفْطان).

قُبع

أشهر أنواع العمائم اليمنية، وهي عمامةٌ رقيقةٌ محبوكةٌ، تُلَفُّ حول الرأس دونما إسبالٍ لطرفٍ أو إسرافٍ في فَضلة، ولها طُرُقٌ لطَيِّها تختلف من مناسبةٍ لأخرى، ومِن منطقةٍ لغيرها، منها: طريقة (شبوة)، و(البيضاء)، و(يافع). وتتشابه أنواع القُبع اليمني مع مثيلاتها في عُمان والإمارات العربية المتحدة.

وتُظهِر المنحوتات اليمنية القديمة وجود هذا النمط من العمائم من أقدم العصور، وكان الشباب اليافع يستعيض عن العمامة بإسبال شعر الرأس، وتسريحه بمفرقٍ من الأمام، قد يُزادُ عليه طوقٌ من الجلد مزينٌ بزهرات من الفضة، على جوانبه زهور وأعشاب عطرية.

انظر: (إزار)، و (جَنْبِيَّة).

القُرْط

حِلْيَة من الذهب، أو الفضة، أو نحوهما، تُعَلَّق في شَحْمَة الأُذُن للزينة.

قَرقَل

ثوب من غير أكمام. كان يرتديه السلطان في الاحتفالات في العصر المملوكي؛ ليقيه شر إصابته بأي مكروه، يقول القلقشندي في كتابه (صُبْح الأعشى في صناعة الإنشا ج ٤، ص ١١): إنه "مصنوع من صفائح الحديد المغشاة بالديباج الأحمر والأصفر".

(والجمع: قَرقَلات).

قرمصيص

ضربٌ من الأقمشة الحريرية المزركشة، تغلب على ألوانه الحُمرة الزاهية، كانت تُتَّخَذُ منه أثوابٌ تُسَمَّى بنفس الاسم، وتستعمله النساء في احتفالات الأعراس بأنحاء مختلفةٍ من السودان، وبخاصةٍ في احتفال (قطع الرحط)، وكذلك في حفلات الختان وغيرها من الاحتفالات الشعبية ذات الطقوس الموروثة. وكانت أقمشة القرمصيص تُجلَب من سوريا للسودان، كما شاع استعمالها بمناطق من الهند وباكستان.

انظر: (رَحْط)، و (سُرْتي).

القِطْرية

ضرب من البرود. وفي الحديث أنه عليه الصلاة والسلام كان متوشحًا بثوبٍ قِطْريّ.

وفي حديث عائشة: قال أيمن: "دخلت على عائشة وعليها درع قِطْري ثمنه خمسة دراهم".

وقال أبو عمر: القِطْر نوع من البرود، وأنشد:

كساك الحنظليُّ كساءَ صوفٍ
وقِطْرِيًّا فأنت به تَفيدُ

والبرود القطرية حُمرٌ لها أعلام فيها بعض الخشونة.

وقال خالد بن جَنْبَة: هي جياد، وقد رأيتها، وهي حُمر تأتي من قِبل البحرين. قال أبو منصور: وبالبحرين على سِيف عمان (أى: ساحل بحر عمان) مدينة يقال لها قَطَر، وأحسبهم نسبوا هذه الثياب إليها فخففوا وكسروا القاف للنسبة، وقالوا قِطري. قال جرير (١١٠هـ = ٧٢٨م):

لدي قَطَرياتٍ إذا ما تغوَّلت
بنا البيدُ غاولن الحُزومَ القياقيا

أراد بالقَطريات نجائبَ نسبها إلى قَطر وما والاها من البرّ. وهي ما بين البحرين وعُمان والحُزوم جمع الحزم، وهو الغليظ في نشوز. والقياقي: واحدها قيقاءة، وهو ما نَشَزَ وَغَلُظَ.

القطيفة

نسيج من الحرير، أو القطن، سميك، وبريّ، تُصنع منه الثياب والفُرُش.

القُفَّاز

Gloves

لباس الكَفّ، وهو شيء يُعمل لليدين، يُحشى بقطن ويكون له أزرار، تُزرَّرُ على الساعدين؛ وقايةً من البَرْد، تلبسه المرأة في يديها ويلبسه الرجل الآن أيضًا.

والقُفّاز - أيضًا - ضرب من الحُليّ، تتخذه المرأة في يديها ورِجْليها. ومن ذلك يقال: تقفَّزت المرأة بالحِنّاء، وتقفَّزت المرأة: نقشت يديها ورِجْليها بالحِنّاء.

وأنشد قول الراجز:

*قُولا لذاتِ القُلْبِ والقُفّازِ *

* أما لموعودكِ من نَجازِ *

والقُفّاز: شيء تلبسه نساء الأعراب في أيديهن، يغطي أصابع المرأة ويدها مع الكَفّ. وقال خالد ابن جنبة: القُفّازان تُقفِّزهما المرأة إلى كعوب المِرْفقين فهو سُترةٌ لها، وإذا لبست بُرقعها وقُفازيها وخُفَّها، فقد تكتَّتْ. والقُفّاز يُتَّخذ من القطن فيُحشى بطانةً وظِهارة، ومن الجلود واللبود. وهو ما يُطلق عليه الآن الجوانتي.

قُفْطان

رداء مشقوق من الأمام حتى نهاية الذيل، يُغلَق عند الصدر بأزرار، وأكمامه طويلة واسعة، وقد لا يكون مشقوقًا، ويُربط بحزام. وتُستخدَم في صناعته الأقمشة القطنية والحريرية ذات الألوان المختلفة، وأكمامه واسعة تمتد حتى أطراف الأصابع، كما يصل ذيل القُفْطان إلى القدمين.

ويُجمِع عددٌ كبير من الباحثين على أن أصل القفطان فارسي؛ إذ كان ارتداؤه يشيع تحت السترات العسكرية، كما يذهبون إلى أن كلمة "قفطان" تعني بالفارسية: الزى العسكري للجنود في القتال. وقد ذُكِر القفطان في النصوص الفارسية قبل ٦٠٠ عام من ميلاد المسيح، وأتى الشاعر الفارسي "أبو قاسم الفردوسي" على ذكره في كتاب "الشاهنامة"، أو "كتاب الملوك."

ثم شاع ارتداء القفطان بين الطبقات الاجتماعية كافة في بلاد الشرق، مع تعديل شكله وفقًا لرغبة من يرتديه واحتياجاته. وبعد الفتح العربي لشمال إفريقيا،

عُرِف القفطان بتلك المناطق.

وبعد الاستعمار الأوربي تزايد التواصل الثقافي مع الشرق، ودخل القفطان ضمن ثقافة اللباس الأوروبية، إذ بدأ السفراء الأوروبيون في إسطنبول وخلال الحكم العثماني يتلقون القفطان هدية منذ القرن السابع عشر، وراج القفطان حينها مع رواج حركة الاستشراق التي شهدتها الإمبريالية الأوروبية في ذلك الوقت.

وفي وقت لاحقٍ من القرن الثامن عشر، اتخذت أوروبا شكل القفطان ليصبح لباسًا، عُرِف وقتها باسم "بانيان" Banyan. وفي القرن العشرين فتحت أوروبا المجال أمام فنانيها للتبادل الثقافي مع شمال إفريقيا، فاستوحى حينها مصممون فرنسيون تصاميمهم من الشكل المغربي والجزائري للقفطان، لصنع معاطف وفساتين للسهرة للنساء الأوروبيات.

وعندما بدأ مشاهير الأوروبيين ورَحّالتهم السفر إلى المغرب والهند، في بداية ستينيات القرن الماضي، أعادوا معهم تقاليد الموضة الشرقية باسم النمط الروحي؛ لتتبنى دور الأزياء هذا النمط للنخبة فقط، لينتشر إلى العامة من الناس في السبعينيات، وما يزال القفطان وبعد مرور كل هذه السنوات رمزًا من رموز الموضة.

انظر: (جُبَّة).

القِلادة

حِلْيَة من الذهب أو الفضة أو غيرهما، تُوضع حول العُنُق للزينة.

قَلَنْسُوة (كلفتاه)

Kalaftah

غطاء للرأْس، مختلف الأَنواع والأَشكال. والجمع: قلانسُ، وقلانيسُ، وقَلاسٍ، وقَلاسِيّج، وقَلَنْسٍ. قال الشاعر:

لا مَهل حتى تَلْحَقي بعَنْسِ
أهلِ الرِّيَاطِ البِيضِ والقَلَنْسِ

كان السلطان في العصر المملوكي يضع على رأسه في أثناء المواكب السلطانية قلنسوة / كلفتاه kalaftah، وفي بعض الحالات يرتدي عمامة صغيرة، يُطلق عليها اسم "التخفيفة"، وفي مناسبات خاصة يرتدي عمامة تُسمى: "التخفيفة الكبيرة، أطلق عليها الناس اسم "الناعورة"؛ من باب التهكم؛ لكبر حجمها؛ ولكونها مسنَّنة كترس الآلة.

وكان لديهم نوعان من العمائم من نوع "التخفيفة الصغيرة، حيث اصطُلح أحيانًا على اتخاذ نوع آخر مستدير منها يُطلق عليه "تخفيفة صغيرة مدوَّرة" . وتُشاهد "الناعورة" في عدة صور من رسم فناني إيطاليا، أفضلها صورة حفل استقبال سفير من البندقية (فينيسيا)، وهي من مقتنيات متحف اللوفر اللوحة رقم ١).

أسماء الأقمشة العربية:

قماش الفستيان fustian منسوب إلى الفسطاط.

قماش الدمسقي Damasks منسوب إلى دمشق.

قماش الموسلين Muslin منسوب إلى الموصل.

قماش جرينادين jrenadines منسوب إلى غرناطة.

قماش التابي Tabis منسوب إلى حي العتابية ببغداد Gtenada.
انظر: (بُرْنُس)، و(طُرطور).

القميص النِّسائي

من الملابس الداخلية الشائعة، ويظهر أحيانًا من خلال الملابس الخارجية: من فتحة الصدر، ومن الأكمام، ومن الذيل.

قنباز(غنباز)

واحدٌ من أشهر ملابس الرجال في فلسطين، وهو رداء طويل مشقوق من الأمام وهو شبيه بالقُفْطان، ضيِّق من أعلاه، يتسع قليلًا من أسفل، ويُرَدّ أحد جانبيه على الآخر. وجانباه مشقوقان حتى الخصر. يُسَمَّى أيضًا (الكُبَر) أو (الدَّمَّاية)، وقنباز الصيف من كتّان وألوانه مختلفة، أما قنباز الشتاء فمن جوخ. ويُلبس تحته قميص أبيض من القطن يُسَمَّى (المنتيان).

الكانفاه

نسيج متماسك مخرَّم، ثقوبه ممتلئة بخيوط ملوَّنة؛ لإبراز زخرف معين، أو صورة، وكان يُعرف قديمًا بالمخيش.

الكِدْنُ

الثوب الذي يكون على الخِدْر. وقيل: هو ما تُوطِّئُ به المرأةُ لنفسها في الهودج من الثياب. وفي المحُكم: هو الثوب الذي تُوطِّئُ به المرأةُ لنفسها في الهودج. وقيل: هو عباءة، أو قطيفة تُلقيها المرأة على ظهر

بعيرها ثم تشدُّ هودجها عليه وتثني طَرَفي العباءة من شِقَّي البعير، وتحلُّ مُؤخّر الكِدْن، ومُقدَّمه، فيصير مثل الخُرْجين، تُلقي فيهما متاعها وأداتها مما تحتاج إلى حَمْله. والجمع كُدون. قال أبو عمرو: الكدون التي تُوطِّئُ بها المرأة لنفسها من الهودج. وقال الأحمر: هي الثيابُ التي تكون على الخدور. واحدها كِدْن.

كروشيه

نوعٌ من نسيجٍ يدويٍّ بإبرةٍ معقوفةٍ وثقوبه موسعةٌ.

كِريْستيان ديور (١٩٠٥ - ١٩٥٧م)

Christian Dior

وُلد في نورماندي، ثم انتقلت أسرته إلى باريس عام ١٩١٠م، كانت رغبته أن يصبح مهندسًا معماريًّا، ورغبة أسرته أن يكون من العاملين بالسياسة، لكن حبه للفن جعله يقضي معظم وقته مع الفنانين، ودفعته حماسته للموضة إلى تأسيس معرض صغير عام ١٩٢٨م، وتمكن من بيع أعماله عن طريق رعاة الفنون التقليدية والداعين إلى التحديث.

بدأ بتصميم القبعات، وساعده النجاح فيها على مواصلة التجارة والعمل الحر.

وفي عام ١٩٤٢م أصبح مصمم أزياء في دار ليلونج Lelong، حيث تعلم فن البساطة في إبداع أنماطه، ولاحت له الفرصة عندما ساعده أحد أصدقائه من كبار تجار الأقمشة على افتتاح داره الخاصة، وأنشأ

له ثلاثة أستوديوهات جديدة، وهو زوَّده بحوالى ستين عاملًا ماهرًا. وبهذا أسَّس ديور أكبر دار للملابس، اهتمت بجميع الأشكال، والمقاسات، والجودة في عالم الموضة.

وذاع صيت ديور عندما عرض مجموعة الربيع لعام ١٩٤٧م؛ حيث نجح في تقديم منظور جديد لأزياء المرأة، تقدمها في صورة مختلفة عما ساد في فترة الحرب، باستلهام تصميماته من اتجاهات الموضة التي كانت سائدة قبل الحرب العالمية الأولى، وتتميز بالكورساج المحبوك، والجونلة الواسعة الجرسية الشكل - التي تتطلب كمية كبيرة من الأقمشة - وأطلق على هذه الموضة الجديدة اسم "New look" .

وفي عام ١٩٤٨م قدم ديور شكلًا جديدًا للجونلة المحبوكة المنسدلة باستقامة، يضاف له أحيانًا بعض الطيات أو الفتحات التي تسمح بحرية الحركة، وكانت الموضة بالنسبة له أشبه بالتصميم المعمارى أو الرسم، بالإضافة إلى إبداعاته في دقة القص وطريقة الحياكة والاهتمام بالجانب الجمالى. وسرعان ما امتدت تصميمات ديور إلى كل شيء حتى المكملات (الأكسسوارات)، والحلى، فأنشأ أول دار للمكملات في لندن عام ١٩٥٢م تبعتها عدة دور في كثير من أنحاء العالم، وأسَّس إمبراطوريته في الموضة بكل صيتها وسمعتها الدولية خلال السنوات العشر الأخيرة من

حياته. واستمر بيت أزيائه مفتوحًا لتصميمات أكثر شبابية بفضل مساعدة إيف سان لوران yves Saint laurent الذي أصبح مديرًا فنيًا له طيلة ثلاث سنوات. وكان آخر عرض له مع بيت أزياء ديور عام ١٩٦٠م.

كوفية (حَطّة)

غطاء للرأس، يتخذه الرجال في فلسطين لباسًا وشعارًا، وهو من قماشة مربعة، بعضها من صوف، وبعضها من قطن، أو حرير، وتُزخرف أحيانًا بخطوط مذهَّبة، أو برسوم هندسية سوداء أو حمراء.

وللكوفية مكانة خاصة عند الوطنيين الفلسطينيين، منذ أن اعتمدها زعماء ثورة ١٩٣٦م بدلاً من الطربوش والعمامة، ويلقيها رجال المدن على أكتافهم فوق (القنباز) أو (الدامر)، وعندها تكون من حرير لونه عنابي ومزخرف باللون الذهبي في الغالب، وقلّما يضعونها على الرأس.

ولا يكتمل هِنْدام الكوفية إلا بالعقال، وهو حبل من شعر المَعز مجدول يُعصب فوق الكوفية حول الرأس في حلقتين، والعقال يميّز الرجل عن المرأة، التي قد ترتدي الكوفية أحيانًا؛ ولذا فهو رمز الرجولة، ومكانته عظيمة عند الفلاحين والبدو. والعقال الاعتيادي الأسود يُصنع من شعر المعز، ويُجدل كالحبل، وغالبًا ما يتدلّى منه خيطان على الظهر من مؤخِّرة الرأس تزويقًا،

ومنه عقال الوبر، أو مرير الوبر، ويُصنع من وبر الجمال، ولونه بُنّي فاتح ،أو أبيض، وهو أغلظ من الأول، ويُلف لفةً واحدةً على الرأس، ولا يتدلّى منه خيطان، ومنه المقصَّب ولا يلبسه إلا الشيوخ والوجهاء، ولونه بُنّي فاتح، أو أسود، أو أبيض، ولكنه مقصَّب بخيوط فضية، أو ذهبية.

والموتورون الذين لم يثأروا بعد لقتيلهم يحرِّمون على أنفسهم لبس العقال، أما إذا ثأروا فيعاودون لبسه؛ لأنهم أثبتوا رجولتهم.

ومن أنواع قماش الحَطّة حرير شَفّاف أبيض يُسَمَّى (الأيوبال) و(الأغباني)، وهو مخطَّط بخطوط ذهبية مقصَّبة، وتُلبَس مع عقال مذهَّب في الأعياد، وحَطَّة الصوف تكون من صوف غنم، أو جمل، وتُلبس في الشتاء. و(الشماغ) حَطّةٌ قطنية بيضاء غالبًا، تزينها خطوط هندسية كالأسلاك الشائكة، ولها شراريب قصيرة.

انظر : (قنباز).

كيتونيت

kethōneth

نوعٌ من الملابس الداخلية، اتخذه بنو إسرائيل في بعض عهودهم، مستبدلين إيّاه بلباسٍ ساذَجٍ كان يُعرَف باسم (إزور). وكان الكيتونيت قميصًا بسيطًا ضيقًا، يصل أحيانًا إلى الرُّكبة، وإلى الكاحل في أحيانٍ أخرى، وهو ما أظهرته بعض النقوش الآشورية التي سجَّلت أنماطًا مماثلة من الثياب، كما كان الكيتونيت دون أكمامٍ في أشكاله

البسيطة القديمة، التي كانت تكشف أحيانًا عن الكتف اليُسرى.

وفي عصورٍ لاحقةٍ، كان من يرتدي الكيتونيت فقط يُعَدُّ عاريًا وفقًا لبعض نصوص العهد القديم؛ وهو ما ذُكِرَ بمواضع متفرقةٍ من أسفار: "صموئيل"، و"إشعياء"، و"الملوك".

ويُلاحَظ أن اللفظة "كيتونيت" قريبةٌ من اللفظة اليونانية "خيتون chitōn"، التي كانت تُطلَقُ على واحدٍ من أشهر أنواع الثياب اليونانية، وهو رداءٌ قصيرٌ ذو حزام، كان يكشف عن الذراع اليُمنى حتى الكتف.

انظر: (إزور).

لوسيل (١٨٦٤- ١٩٣٥م)
Lucile

وُلدت في إنجلترا عام ١٨٦٤م، وبدأت عملها في حياكة الملابس عام ١٨٩٠م، ثم افتتحت دارًا للأزياء خاصة بها عام ١٨٩١م، وأقامت مشروعًا لهذه الدار في كل من لندن، ونيويورك، وشيكاغو، وباريس في الفترة ما بين ١٩٠٩ إلى ١٩١١م، وامتدت شهرتها حتى نهاية العقد الثاني من القرن العشرين.

أحدثت لوسيل ثورة في تطوير الملابس الداخلية للنساء، عندما قامت بتبسيط شكل المشدّ (الكورسيه) ليكون أكثر مرونة عن ذي قبل، كما استخدمت ألوان الباستيل السائدة في تلك الفترة في صنع الملابس الداخلية الملونة. وفي عام ١٩٠٨م شاركت "بواريه" في ابتكار خط الرقبة المستدير، والمثلث، وقد لاقى هذان الطرازان قبولًا واسعًا لدى النساء؛ نتيجة

لشعورهن بالملل من الكولات المرتفعة المغطية للرقبة.

واتسعت شهرة لوسيل حتى أصبحت مصممة الأزياء الخاصة لبعض أفراد الأسرة الملكية، ولبعض مشاهير الفنانين مثل سارة برنار Sarah Bernardt، إلا أنها أوقفت نشاطها عام ١٩١٨م بعد إغلاق دار الأزياء الخاصة بها.

المَحْرَمَة

مِنْديل اليد عند العامة في مصر والشام؛ وسُمِّي بذلك لأنه خاص بصاحبه، لا يشاركه فيه غيره، وكأنه يحرم على غيره استعماله. وفصيحه: المُحْرَمَة اسم مفعول من الفعل الرباعي أَحْرَمَ.

المُخَطَّط

ضربٌ من رقيق الدِّيباج، يُتَّخذ ثيابًا في نقوشه خطوط.

المِداس

النعل يُلْبَس في الرِّجْل. وفي المصباح: "وأما المِداس الذي ينتعله الإنسان فإن صحَّ سماعه فقياسه كسر الميم؛ لأنه آلة ... (ج) أَمْدِسَة مثل سِلاح أَسْلِحَة. والعامة تجمعه على مِداسات.

مدام باكوين (١٨٦٩- ١٩٣٦م)
Mme Paquin

تُعد أول امرأة لها أهميتها في عالم الأزياء النسائية؛ إذ كانت رئيسة لقطاع الموضة في معرض باريس، وكان عملها مزيجًا بين الواقعية والعقلانية. ونالت لقب

أول امـرأة ناجحـة فـي هـذا المعـرض، وفـي عـام ١٩٠٢م افتتحـت دار عـرض لهـا فـي باريس.

اكتسبت شهرتها بسبب تعدد ابتكاراتها وتنوعها، حتى قيل إنه من الصعب أن يوجد تصميمان متشابهان لها.

وقد صممت ملابس للسهرة بتصميمات راقية ومزينة بالفراء الذي شاع استخدامه منذ عام ١٩٠٠م، وقـدَّمت باكوين تصميماتها من معارض الفراء في معرض باريس من أنواع جديدة ومتنوعة، كما قدمت ابتكارها لتدفئة اليدين على هيئة غطاء أنبوبي طويل من الفِراء، كما استخدمت الفراء أيضًا في زخرفة أطراف الفساتين الصيفية، بعد أن ساد الاعتقاد بأن الفراء يقي من أعمال السحر، ويمنح الطمأنينة والأمان عند الشعور بتناقص الحب. واعتبرته النساء من العناصر التي تمنح الشعور بالفتنة والتميز. وكانت باكوين ترى في الأسواق الأمريكية أهم الأماكن التي تستقبل تصميماتها؛ لذا فقد كانت حريصة على إرسال مجموعاتها إلى أمريكا في كل موسم، كما امتد نشاطها إلى تصميم الملابس الخاصة بفرقة ليون باكست Lean Bakst، للبالية الروسي.

مشبك صغير

مشبك من المعدن، أو البلاستيك، أو نحوهما لتثبيت شعر النساء.

المظهر الجديد لزى المرأة

New look

بدأ ظهور هذا الاتجاه في زي المرأة بعد الحرب العالمية الثانية خلال السنوات ١٩٤٧ - ١٩٥٣م، وهو شبيه باتجاهات الموضة التي ظهرت في العقد الأول من القرن العشرين، مركِّزة على الملامح الأنثوية. فأصبح هناك ميل كبير إلى إبراز أنوثة المرأة التي افتُقِدت في أثناء الحرب.

وكان وراء هذا الاتجاه الجديد مصمم الأزياء كريستيان ديور (١٩٠٥ - ١٩٥٧م)، الذي أعاد استخدام الخيوط المنحنية واللينة في تصميم الأزياء الراقية للنساء، وإدخال خامات جديدة في الملابس مثل: جلود التماسيح، والقُفّازات، والأصداف الثمينة.

وشاع الكورساج الذي يتخذ الشكل المحبك ذا الأكتاف الصغيرة والوسط النحيل جدًّا. وأصبحت الجونلة جَرَسية الشكل شديدة الاتساع وفي أسفلها (جيبونات) عدة لإعطائها مزيدًا من الاتساع، يصل طولها إلى ما فوق الأرض باثنتي عشرة بوصة في وقت الصباح، أما في المساء والسهرة فهي أكثر طولًا.

وساد الاتجاه الذي يُؤْثر المرأة الطويلة، الممشوقة القوام، ذات الأبعاد الجسمية المتناسقة، غير الممتلئة في مناطق الصدر والوسط والأرداف، ذات الشعر الأشقر أو الأسود الطويل، بحيث يصل طوله إلى الأكتاف مبرزًا المظهر الأنثوي. وغلب الاهتمام بجمال منطقة العينين لدى المرأة فظهرت الرموش الصناعية،

وشاع استخدام محدد العيون Eyeliner والمَسْكَرَا Mascara، وهي من أهم أدوات التجميل في ذلك الوقت، تأثرًا ومحاكاةً لنجمات السينما العالمية في الشكل والمظهر.

الملاءة اللَّفّ

غطاءٌ للجسد، يُطْرَحُ على معظم الجسم، من أعلاه إلى ما دون الركبة، راج استعماله بين نساء الطبقتين الوسطى والدُّنيا بمصر حتى عهدٍ قريب؛ إذ كُنّ يلتحفن به عند الخروج من المنزل، وهو قطعةٌ من القماش سوداء، تُلَفُّ حول الجسد، ويُطوَى بعضُها حول الخصر بطريقةٍ خاصة، تضمن ثباتها يد المرأة ويُمسَكُ بعض طرفِها حول الرأس باليد الأخرى.

وقد عُثِرَ في بعض النقوش المصرية القديمة على نقشٍ يرجع للأسرة الثامنة عشرة، يبدو فيه زيٌّ يقترب شكله من الملاءة اللَّفّ؛ إذ ترتدي إحدى السيدات ثوبًا يُشَدُّ للناحية اليسرى بطَيَّاتٍ كثيرة يتدلَّى طرفها إلى أسفل. كما أن بعض التماثيل المحفوظة في المتحف اليوناني الروماني بالإسكندرية، لبعض النساء وهن يرتدين "الهماتيون" Himation، وهو رداءٌ شفاف، له طيات، تشبهه طيات ملاءة بنت البلد المصرية، شاع ارتداؤه في العصر الروماني.

كانت بداية ظهور الملاءة اللَّفّ بشكلها المعروف في العصر العثماني؛ إذ ذكر "الجبرتي في كتابه عجائب الآثار

في التراجم والأخبار" أنه كان يوجد بمصر العثمانية خانات ووكالات خاصة ببيع الملايات منها خان الملايات عند باب حارة الروم.

ويوجد في متحف الفن الإسلامي بالقاهرة زي نسائي يحمل اسم الملاءة، وهو ثوبُ صوفٍ أسود، يرجع تاريخه إلى القرن العاشر الميلادي من إقليم الفيوم، كانت تلتحف به المرأة عند خروجها، وهو مزخرف بأشرطة عريضة تضم رسومًا حيوانية، حولها أشرطة من الكتابات، وتنتهي بشراريب.

أما الملاءة اللف المصرية، فيقول عنها "أحمد أمين" في قاموسه الخاص بالعادات والتقاليد: إن الملاءة اللف كانت ترتديها المرأة من الطبقات الوسطى والدنيا، وكانت تتخذها وسيلة من وسائل (العياقة)؛ إذ تشدها على جسمها حتى تظهر تقاسيمه. وقد اشتهرت منطقة "الغورية" ببيع هذا الزي، وكانت تشتريها السيدات في معظم أقاليم مصر، وكانت منها القطنية وهي أقلها ثمنًا، والحريرية التي كان يطلق عليها اسم "التطريحة"، وهي الأغلى ثمنًا. وكان قماش الملاءة يُستورد من الخارج إلى ما بعد الحرب العالمية الثانية، حيث أصبحت تُصنع في دمياط.

وهناك شبه كبير بين الملاءة والحَبَرة، وهي جزءٌ من ثوبٍ مُرَكَّب، كانت ترتديه المرأة عند خروجها في العصر العثماني، وكان يُسَمَّى "التزييرة"، وهو مكون

من (السَّبَلة والحَبَرة والبُرْقُع).
وكانت حَبَرة المتزوجات من الحرير الأسود اللامع. أما غير المتزوجات فيرتدين الحَبَرة من الحرير الأبيض. تشد الإزار وتجمعه في يدها بحيث ينطبق على بعض أجزاء من جسمها.
انظر: (حَبَرة)، و(بُرْقُع).

المُهَلْهَل

يقال ثوب هَلٌّ وهَلْهَلٌ وهَلْهالٌ وهلاهل ومُهَلْهَل: أي رقيق سيِّئ النسج، وهلهل النسّاجُ الثوبَ: أرقَّ نسجَه وخفَّفه. والهَلْهَلَةُ: سوء النسج.
قال النابغة (١٨ ق. هـ = ٦٠٤م):

أتاكَ بقولٍ هلهل النّسْج كاذبٍ
ولم يأتِ بالحقِّ الذي هو ناصعُ

ويُروى: أتاك بقولٍ لهْلهِ النسج.

ويقال: أنهج الثوبَ هلهالًا.
والمُهَلْهلة من الدروع: أردؤُها نَسْجًا.
ويقال: لَهْلَه النَّسْجَ: أي جعله رقيقًا ليس بكثيف ويُطلق الآن على مِزق الثياب.

المودة / الموضة

mode (E.F)

المودة في الملابس والأزياء هي الزي السائد للإنسان، المعبِّر عن مرحلة زمنية معينة، وعن اتجاهات الذوق الجديدة، فهي صورة لمدى تكيُّف الإنسان مع عالمه المتغيِّر.
من هنا فهي تعكس متغيرات العصر من النواحي الاقتصادية والاجتماعية والثقافية والتكنولوجية، ويمثِّل استمرار المودة تأكيدًا لنجاحها ومعايشتها

للواقع الذي وُجدت من أجله. وهى تبدأ عادة في مكان معين ثم تنتشر بالانتقال إلى غيره.

نِساجة

textiling

طريقةٌ لصناعة القماش، عن طريق تقاطع خيوط طولية (السَّدَى)، مع خيوط عرضية (اللُّحْمَة) تقاطعًا منتظمًا. وهي طريقةٌ تتطلب تحضيرات أولية، وآلة خاصة، هي النُّول. وكان النّول الخطوة الأولى التي استخدمها الإنسان لتوفير لباسه، وقد تطور بتطوره الفكري والاجتماعي نحو المدنيَّة، وقطع فيها أشواطاً متعاقبة تتفق مع مقدار احتياجاته من الأقمشة لكل زمن. وقد تطورت أنواع الأنوال منذ العصور القديمة، من مجرد إطار خشبي تُجرى عليه عملية النساجة بأبسط الطرق وأقل الاستعدادات، بحيث تتقاطع خيوط السدى الطولية المشدودة على الإطار مع خيوط اللحمة العرضية المتراكبة معها؛ لتكوين منسوج مسطَّح رقيق التكوين.

وتدل الكشوف الأثرية على أن المصريين القدماء عرفوا النول الخشبي منذ الألف الثالث قبل الميلاد. كذلك كان لبلاد الشام باع طويل في تجارة الأقمشة على "طريق الحرير" الذي كان يربط مختلف الحضارات في الأزمنة الغابرة.

وتختلف النِّساجةُ عن الحياكة في نوع الأقمشة الناتجة عن كلٍّ منهما وتكوينها، برغم اتفاقهما معًا في أغلب الأحيان من حيث

المظهر السطحي؛ إذ تعتمد الحياكةُ على الجَدْل، بتقاطع عدة خيوط على شكل خُصَل تتجه اتجاهًا واحدًا، ويلتفّ بعضها حول بعض التفافًا يتقاطع تقاطعًا منتظمًا، حيث تكون أسدية المنسوج ولحماته معًا، بخلاف ما ذُكِرَ آنِفًا في صفة النسج.

وأنواع الأقمشة الناتجة عن النِّساجة كثيرة ومتعددة، غير أنه يمكن حصرها في ثلاثة أنواع رئيسية هي:

أولاً: المنسوجات العادية: وهي التي تتقاطع فيها خيوط السدى واللحمة بزوايا قائمة.

ثانيًا: المنسوجات ذات السطوح الوبرية: وفيها تظهر خيوط بارزة على سطحي القماش، أو على سطحٍ واحدٍ منه، وذلك بإضافة خيوط زائدة من السدى على خيوط التراكيب الأصلية.

ثالثًا: منسوجات الشبيكة: وهي التي يتكون سداها من خيوط ثابتة وأخرى متحركة تلتف يمينًا ويسارًا متقاطعة حول الخيوط الثابتة تاركةً ثقوبًا هي من ميزات أقمشة الشبيكة.

ويمكن استعمال نوعين أو أكثر من هذه التراكيب في قماش واحد.

وقد مَرَّ إنتاج النسيج بثلاث مراحل تاريخية، هي:

المرحلة اليدوية: استمرت هذه المرحلة حقبة زمنية طويلة، وفيها يقوم النسَّاج بإعداد المادة وحياكتها يدويًّا. وباختراع النول اليدوي البدائي انتهت هذه المرحلة التي استمرت حقبة زمنية طويلة.

مرحلة الميكنة: وهي مرحلة بدأت في القرن السابع عشر تحديدًا، ومع تطور الصناعة في بلدان أوربا واختراع الآلات الصناعية، أُدخِلَت تحسينات كثيرة على الأنوال اليدوية، واستُعيض عنها بعناصر الحركة الميكانيكية، فظهر النول الميكانيكي.

مرحلة الأتمتة الصناعية:

بدأت مع تزايد الاهتمام بتحديث الآلات المختلفة وتطويرها وأتمتة أدائها، كما أُدخل عليها عنصر المراقبة؛ لتحسين أدائها الذاتي، فتراجع الدور الأساسي للعنصر الإنساني إلى درجة كبيرة. وفيها بلغ التحديث والتطوير مداه الأقصى، وتلاحقت الابتكارات التي أدت إلى تحسين نوعية الآلات، وتجميلها، والارتقاء بمستوى أدائها، وزيادة إنتاجها بجودة عالية. كما دخلت الحواسيب، ونُظُم المعالجة الإلكترونية، على صناعة النسيج، فغدت مؤتمَتة بالكامل.

انظر: (تطريز)، و(حياكة)، و (المودة/ الموضة).

النَّصيف

ما تُغَطِّي به المرأةُ رأسَها. يقال: نَصَفَتِ المرأةُ رأسَها بالخِمار، وانتصفت وتنصَّفت: أي اختمرت. ومنه الحديث في صفة الحور العين: و"لَنصيفُ إحداهن على رأسها خيرٌ من الدنيا وما فيها". ومنه قول النابغة (١٨ق.هـ = ٦٠٤م):

سَقَطَ النصيفُ ولم تُرِد إسقاطَهُ
فتناولتهُ واتقَّتنا باليدِ

وقال أبو سعيد: النصيف: ثوب تتحلَّلُ به المرأةُ فوق ثيابها كلِّها، سُمِّي نصيفًا لأنه نَصَفَ بين الناس وبينها فحجز أبصارهم عنها. وقيل: نصيف المرأة معْجرُها، والعجارُ: ثوب تلفُّهُ المرأةُ على استدارة رأسها.

انظر: (الخِمار).

هيماتيون

Himation

نوعٌ من الملابس السابغة، راجَ اتخاذُه لدى الإغريق، رجالاً ونساءً، وكان يتكون من قطعة نسيجٍ بالغة الطول، تُلَفُّ حول الجسم بطُرُقٍ مختلفةٍ، افتَنَّ الإغريقُ في ابتكارها وتنويعها. وقد اشتُهر الهيماتيون خلال الفترة الواقعة ما بين عامَي ٧٥٠ ق. م و٣٠ ق. م.

وكان من الممكن ارتداء الهيماتيون على أكثر من شكلٍ ولأكثر من غرض، فكان يمكن اتخاذه عباءةً، أو شالًا، أو مِلْحفة، أو ثوبًا يشمل الجسد كله. كما كان من الممكن ارتداؤه منفردًا، أو مِن فوق ثوب "الخيتون"، وفي هذه الحالة، كان الهيماتيون يُنسَجُ من خيوط الصوف، أو من غليظ الخيوط؛ لبعث الدفء في الجسم في الأوقات الباردة. وفي حال ارتدائه منفردًا، كان الهيماتيون يقوم مقام الخيتون والعباءةِ معًا، فكان يُطلَقُ عليه في هذه الحالة اسم "أخيتون" Achiton.

وقد استمر اتخاذ الهيماتيون رداءً خلال العصر البيزنطي، كما صار رمزًا تصويريًّا يرتبط بشخصية السيد المسيح، الذي

كان يُصَوَّرُ مرتديًا إيّاه في معظم تصاوير تلك الفترة، كما شاع ارتداؤه كذلك، في العصر نفسِه، بين كبار السن من الفقراء والرجال.

انظر: (خيتون)، و (سِمْلاه).

يَلَك

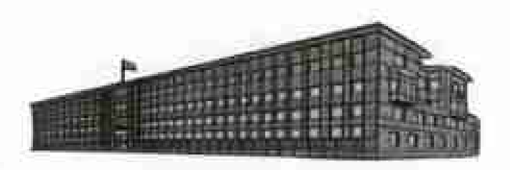
زيٌّ نسائيٌّ نشره العثمانيون في كلِّ أنحاء دولتهم، حتى كاد يكون زيًّا رسميًّا لنساء الدولة العثمانية، وهو رداءٌ منزليٌّ يُلبَس فوق القميص، مشقوق من الأمام حتى الذيل ومفتوح من الجانبين، والكُمّان ضيقان ينتهيان عند المِعْصمين، ويُلَفُّ حول الخَصْر حزامٌ من الحرير أو الكشمير، وقد يكون من المعدن. ويُلبَس اليلك صيفاً وشتاءً، فيُصنَع في الصيف من الحرير والأقمشة القطنية الرقيقة، وفي الشتاء من الصوف أو الكشمير، وكانت ترتديه الأميرات، ونساء القصور، وعِلْية القوم، وجميع نساء الطبقة الوسطى. ولم يترك ارتداءه إلا اللواتي كُنَّ لا يتأثرن بتغيير الموضة كفلاحات الريف والبدويات.



قائمة المحتويات



قائمة المحتويات



الطباعة : مؤسسة دار الهلال